Rinnai

Operation / Installation Manual

操作 / 安装说明

Petunjuk Pemakaian / Pemasangan

Hoạt động / Hướng dẫn lắp đặt

คู่มือการติดตั้ง/การใช้งาน

Electric Oven

电烤箱

Pemanggang Listrik

Lò Nướng Điện

เตาอบไฟฟ้า

RBO-55TIX

Rinnai Corporation

English

中文

Bahasa Indonesia

Tiếng Việt

ภาษาไทย

TABLE OF CONTENTS

English	Page 1 - 10
中文	11 - 20 页
Bahasa Indonesia	Hal. 21 - 30
Tiếng Việt	Trang 31 - 40
ภาษาไทย	หน้า 41 - 50

Version: 2012 08

CONTENTS

Safety warnings ----------2

Appliance specifications ----------3

Control panel ----------3

Using for the first time ----------4

Oven operation ----------4

Oven function ----------5

Maintenance and care ----------7

Troubleshoot --- ----------8

Installation ----------9

IMPORTANT

To register your product warranty, please paste the serial numbers stickers enclosed with the packaging on your warranty card.

Please contact your local Rinnai Customer Care Centre should you require further assistance.

English

SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to any future user.

Unpacking

- Do not use the appliance if there are obvious signs of transportation damage.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified technician to avoid hazard.
- Please ensure that young children do not play with plastic bag packaging.

For the user

- This appliance is for home food preparation only. Do not use the appliance other than its specific purpose.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Installation and repair should only be attempted by qualified technician.
- It is dangerous to modify any part of this appliance. Tampering with electrical connections or mechanical parts can cause operation faults and may put the user at risk.
- Always open the oven door carefully as hot steam may escape.
- To avoid danger of burning, never touch the internal surfaces of the oven and heating elements during its use.
- Pay special attention when preparing food in the oven. Baking pans, wire shelf and internal surfaces may become very hot during use. Always wear heat-resistant oven gloves when handling cookware during food preparation.
- Always use oven-safe cookware and never place combustible items in the oven to avoid risk of fire.
- Be careful with food that is prepared with drinks with high alcohol content (e.g. cognac, rum). Alcohol evaporates at high temperatures and in unfavourable circumstances, the alcoholic vapours may catch fire in the oven. Only use small quantities of drinks with high alcohol content and open the oven door carefully.
- Never leave the appliance unattended when cooking with oils or fats as these are a fire hazard if allowed to overheat.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam could attack the electrical components and result in a short circuit.
- Oven door hinges can be damaged when overloaded. Do not place heavy items on the oven door when cleaning the oven interior. Before cleaning, remove the oven door if necessary.
- Never trap cables of electrical appliances in the hot oven door. The cable insulation may melt and there is a risk of short-circuiting.
- Always disconnect the power supply cord before carrying out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- Ensure that the power supply chord is free from heat source or sharp objects.
- Before connecting the appliance to the power mains, make sure that the voltage and frequency corresponds to the rating as shown on the rating plate attached to the appliance.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the appliance is correctly and efficiently earthed. See “Electrical connections” in this manual.
- The basic safety requirement should be tested by a qualified technician. Multiple plugs and extension cables must not be used. Overloading is dangerous and may cause a fire hazard.

Disposal

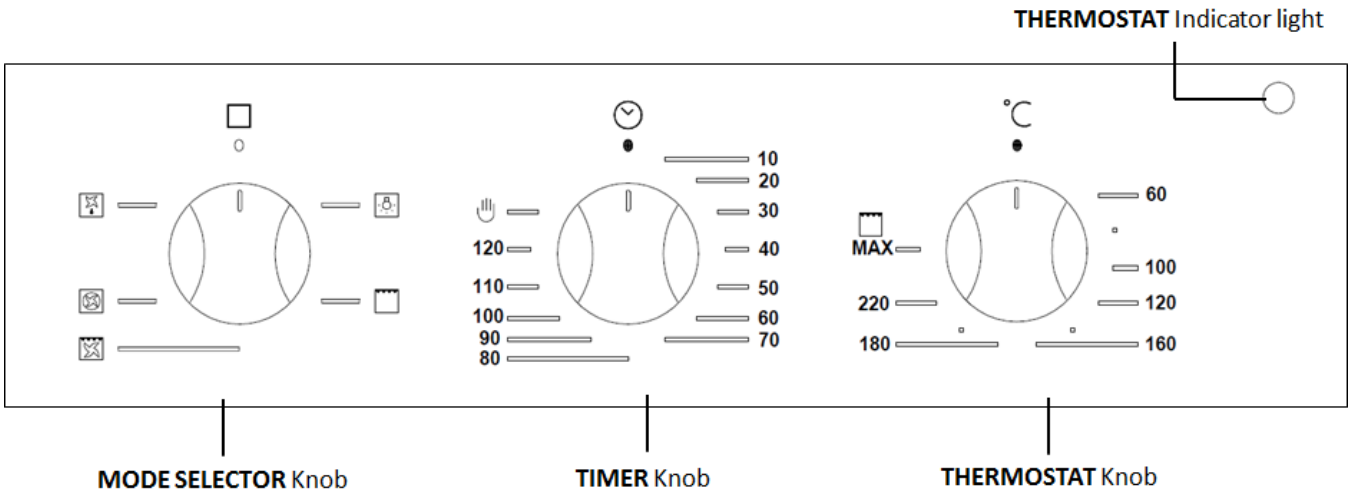
- This appliance and its packaging are environmentally friendly and recyclable. Please help us to care for the environment by disposing the packaging in a proper manner and recycling any old appliances.
- Before disposing an old appliance, disconnect it from the power supply and cut the power supply cord to prevent hazards.

The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from improper installation nor failure to adopt proper safety measures during installation and operational use of the appliance.

APPLIANCE SPECIFICATIONS

Voltage and frequency of power supply	220V – 240V / 50Hz
Appliance dimension	W594 X D568.5 X H589 mm
Cavity dimension	W453 X D440 X H333 mm
Oven capacity	56 litres
Net weight	32.5 kg

CONTROL PANEL



USING FOR THE FIRST TIME

New appliances have a slight smell on first use. The first time you use your appliance, it is advisable to set the thermostat to the highest setting and leave the empty oven on for at least half an hour.

The unpleasant odour that is often detected during the initial use is caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Therefore, ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door.

Remove packaging material

Ensure that all packaging material is removed before using the oven for the first time.

Pre-cleaning the accessories

Remove all accessories from the oven and wash them thoroughly with warm soapy water.

OVEN OPERATION

Manual mode

- Turn the TIMER knob anti-clockwise to symbol to operate in manual mode .i.e. no timer setting.

Select the cooking mode and temperature

- Turn the MODE SELECTOR to the desired cooking mode. The knob can be rotated to the right or to the left.
- Turn the THERMOSTAT knob in a clockwise direction to the desired temperature setting. An indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.

You may change the setting (cooking mode or temperature) at any time.

To stop cooking at any time, position the MODE SELECTOR knob to “O” position.

Oven light

- To turn the oven light on, set the knob to symbol. It stays on when a cooking mode is selected.

Using the timer

- Turn the TIMER knob clockwise to almost one full rotation.
- Turn the TIMER knob anti-clockwise to set the desired cooking time. Align the knob marker to the minutes shown on the control panel.
- When the selected time has elapsed, the alarm buzzes and the oven switches off.
- The timer can be used as a kitchen timer when the oven is not in operation.

Cooling ventilation

This appliance is equipped with a cooling fan, which turns on automatically when the oven is hot. The fan will switch off automatically when the oven is sufficiently cooled down.

Notes

- Always make sure all the knobs are in the “O” position when the appliance is not in use. (*Turn the THERMOSTAT knob back to original position in an anti-clockwise direction. Do not force it right round in a clockwise direction as this will result in damage to the thermostat.)
- Never put objects directly on the oven bottom as this may result in damaging the enamel coating.
- Always place cookware on the oven racks and use oven-safe cookware.

OVEN FUNCTION

Rinnai ovens are equipped with easy controls and indicator light situated at the control panel.

OVEN LIGHT

GRILL mode

The top central heating element is activated. Heat is diffused by radiation from the heating element. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while retaining the juices to keep them tender.

This cooking mode is highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface e.g. beef steaks, veal, hamburger, fillets etc.

Leave the oven door slightly open when using the oven grill function. We recommend you to start with the oven cold. The amount of heat radiated is adjustable on the temperature selector.

Place the food on one of the top racks and under the center of the grill because only the central part of the top heating element is turned on.

Place the universal pan on the first rack from the bottom to catch any fat or juices that may drip from the food, in order to avoid dripping onto the oven bottom.

GRILL AND FAN mode

The top central heating element is activated. Heat is diffused by radiation from the heating element. The forced circulation of air caused by the fan at the back of the oven ensures the uniform distribution of heat throughout the oven. This cooking mode is useful when cooking roasts or recipes using gratin.

The infrared rays ensure the perfect cooking on the food surface, thus sealing in the tenderness and juices in the case of meat. The uniform distribution of hot air allows food to be grilled rapidly.

Place the food on the second rack from the oven bottom and the universal pan on the first rack from the bottom to catch any dripping fat or juices.

Use this cooking mode with the door closed. We recommend you to start with the oven cold.

BAKE mode

The rear heating element and the fan operate simultaneously. This is suitable for baking cakes and pastries such as sponge cake, fruitcake, cup cakes, cookies and biscuits etc.

Use the universal pan as a dish support and place it on the second rack from the oven bottom.

We recommend you to pre-heat the oven before placing your dishes in it.

DEFROST mode

Defrost can be operated without heating. When the defrost system is used without heating, the air is circulated by the fan at room temperature. This is used for slow defrosting or thawing of frozen food.

Remove the food from its packaging and place it in oven-safe cookware on the rack. Please observe the instructions on the packaging. The defrosting times depend on the type and amount of food.

COOKING TABLE

Mode	Dish	Weight (kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Temperature (^{0}C)	Cooking time (minutes)
Grill	Veal steak	1	4	5	Maximum	15-20
	Cutlets	1	4	5	Maximum	15-20
	Grilled vegetables	1	3-4	5	Maximum	10-15
	Cod fillet	1	4	5	Maximum	10
	Hamburgers	1	4	5	Maximum	7-10
	Kebabs	1	4	5	Maximum	6-8
	Toasted sandwiches	0.5	4	5	Maximum	2-3
Grill and fan	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Grilled cuttlefish / squid	1.5	3	5	200	30-35
Baking	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Small cakes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Fruitcake	1	2-3	15	180	40-45
	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Cream puffs (on 2 racks)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Sponge cake	0.5	3	15	150	25-30
Defrosting	Frozen food	Please check instructions on packaging				

The information given in this chart is intended only as a guide. The cooking times are approximate and may vary according to personal taste or recipes.

Environmental tips

- Do not open the oven door more than necessary during cooking.
- After the oven is turned off it retains heat for some time. You can use the residual heat in the oven for keeping the food warm.
- Check the door seal regularly and wipe clean to ensure that they are free of food deposits so that the seal stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

MAINTENANCE AND CARE

Disconnect the power supply cord before carrying out any cleaning or maintenance activities.

Cleaning the oven interior

- We recommend you to clean your oven after each use. Clean with warm soapy water and a soft damp cloth. Wipe dry with a lint-free cloth. Avoid using corrosive or abrasive products that could damage the enamel coating.
- It is advisable to keep the oven clean and remove any food deposits. Built-up food deposits may overheat, release smoke and unpleasant odours.

Never line the bottom of the oven with aluminium foil. The aluminium foil sheet in direct contact with the heated enamel coating could melt and damage the enamel coating inside the oven irreversibly.

Cleaning the oven exterior

- Enamel or stainless steel surfaces can be cleaned with warm soapy water and a soft damp cloth. Wipe dry with a lint-free cloth. Avoid using corrosive or abrasive products that could damage the surface.
- For stainless steel surfaces, always wipe in the direction of the grain so as not to scratch the surface. For tougher stains, use a specific non-abrasive product (please observe the manufacturer's instructions).

Door glass

Clean the glass using non-abrasive cleaning agents and sponges. Wipe dry after cleaning.

Knobs

Clean with warm soapy water and a soft damp cloth. Wipe dry after cleaning.

Door seal

Clean with warm soapy water and a soft damp cloth. Wipe dry after cleaning.

Glass cover on the oven light

Clean with warm soapy water and a soft damp cloth. Wipe dry after cleaning.

Cleaning the accessories

Soak in hot soapy water to remove the grease or food residue. Clean with brush or sponge.

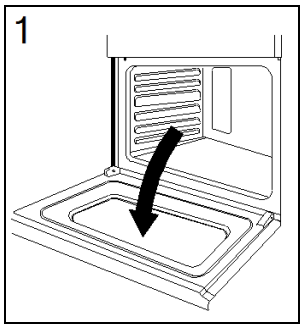
Detaching and attaching the oven door

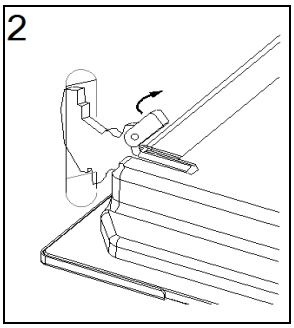
The oven door can be removed for a more thorough cleaning.

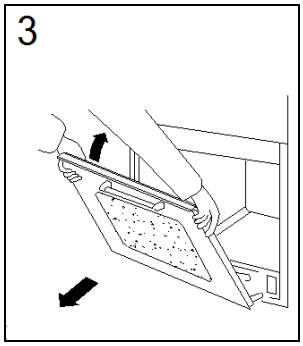
To detach the oven door,

- Open the oven door fully
- Lift up the small levers located on the two hinges
- Shut the door but not completely
- Hold the door firmly at both sides and lift upwards off the hinges guide

To attach the oven door, reverse the sequence.







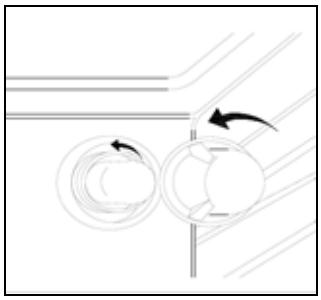
Do not lift the door off by the handle. The handle could break and damage the glass.

Make sure that you lift the door off equally on both sides.

Replacing the oven lamp

Ensure that the power supply cord is disconnected.

- Remove glass cover of the lamp
- Remove lamp and replace with a similar heat-resistant bulb of the same characteristics
- Replace the glass cover



The glass cover on the oven lamp must be replaced if it is damaged.

For purchase of spare part, please check with your local Rinnai Customer Care Centre.

TROUBLESHOOT

In case of minor faults or problems with the appliance operation, please check the following instructions to see if you could resolve the problem before calling for technician service.

The oven does not work

- Check that the main switch is turned on and the plug is properly inserted in the electrical outlet.

Oven light does not work

- Replace or tighten oven lamp. See 'Replacing the oven lamp' section in this manual.

Oven smokes excessively during cooking

- Check if you have selected the correct cooking mode for the dish.
- Check if you have used the correct accessories and placed the dish in the oven at the recommended height.
- Check the temperature selected.
- Food deposits sticking onto the enamel coating inside the oven becomes charred and creates both smoke and unpleasant odours. Regular cleaning is necessary to remove grease build-up.
- Grease or food spatters can also cause excessive smoking.

Food does not bake or roast properly

- Check if oven functions are properly set.
- Check if correct temperature is set.
- Rack position may be incorrect for the cooking mode selected.
- Check if you are using the correct cookware type and size.

Condensation build-up on oven door

- Excess condensation may fog the oven door. This may happen when you are cooking large quantities of food from a cold start. If you are using water in cooking, this will turn to steam and may condense outside your appliance. This is not a problem or fault with your oven.

If the problem persists despite observing the above checks, please contact your local Rinnai Customer Care Centre for assistance.

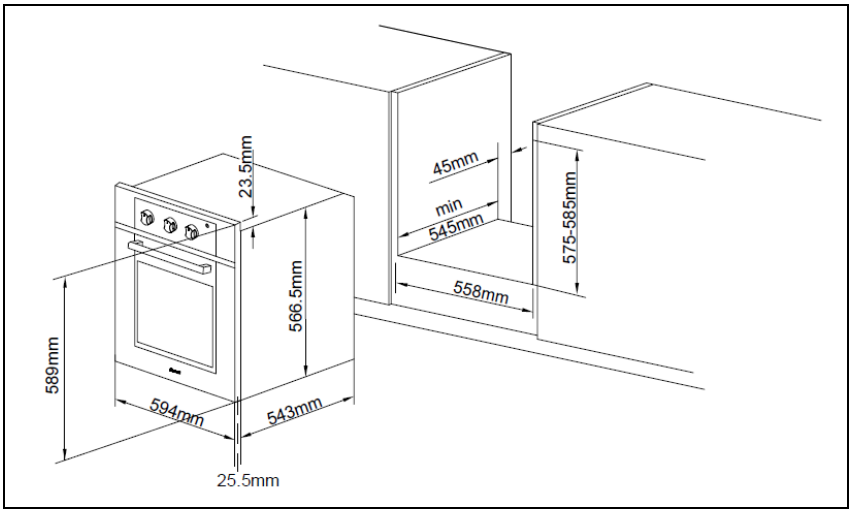
For service calls under warranty, please note that it is necessary to product your proof of purchase and valid warranty card.

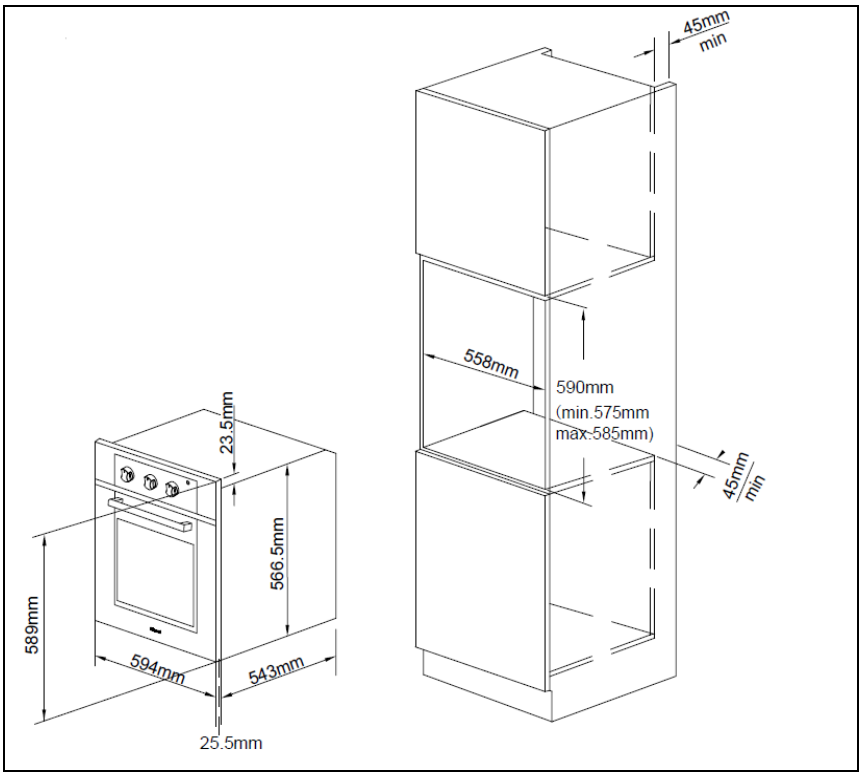
INSTALLATION

Installation must be performed by qualified personnel only. The manufacturer declines all responsibility for improper installation and does not accept responsibility for appliance warranty in the event of damage caused by incorrect installation.

Fit the appliance in appropriate cabinet

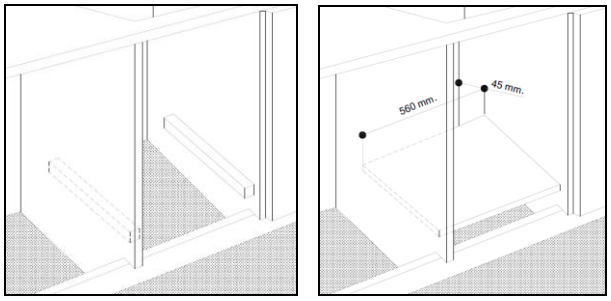
- The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100^{0}C.
- For installation under the counter and in a kitchen cabinet, the housing unit must have the following dimensions:





Ventilation

- To ensure adequate ventilation to the oven once installed, do not fit a rear panel into the housing unit. It is advisable to install the oven resting on two strips of wood or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560mm.

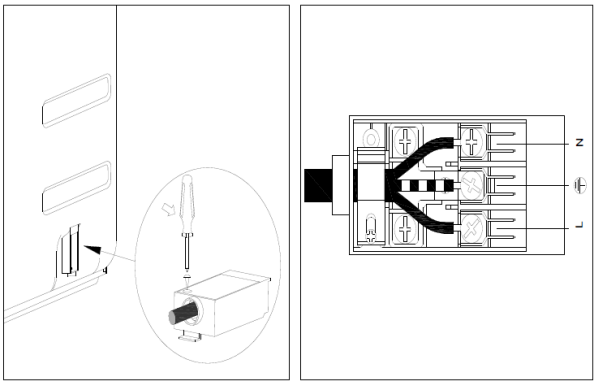


Securing the appliance

- Connect the power supply cord. Do not turn on the power mains.
- Push the oven into the housing unit as far as the oven trim and align it.
- Open the oven door. Use four screws (provided) and secure the oven to the side walls of the housing unit through the holes in the oven trim.
- Turn on the power mains. The appliance must only be operated when it has been built in to avoid electric shock hazard.

Electrical connections

Fitting on a power supply cable *(where applicable)*



- Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Unscrew the bolt and pull open the cover of the terminal board.
- Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws. Connect the wires to the corresponding terminals: Brown wire to the terminal marked Ⓛ, Yellow Green wire to the terminal marked ⏚ and Blue wire to the terminal marked Ⓝ.
- Fasten the power supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the power mains

- Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the rating label attached to the appliance.
- If the appliance is being directly connected to the power mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50^0C.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with local safety regulations.

Before connecting to the power supply, ensure that:

- The appliance is correctly and efficiently earthed.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, and voltage within the value range indicated on the rating label attached to the appliance.
- The basic safety requirement should be tested by a qualified technician. Multiple plugs and extension cables must not be used. Overloading is dangerous and may cause a fire hazard.
- Once the appliance has been installed, the power supply and electrical socket must be easily accessible.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with local safety regulations.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

目录

安全警告 ----------12
规格 ----------13
控制面板 ----------13
初次使用 ----------14
烤箱操作 ----------14
烤箱功能 ----------15
维修与保养 ----------17
常见故障的识别与处理 ----------18
安装 ----------19

重要提示

要注册您的产品保修，需要把序列号贴纸贴到随机器包装的保用证上。

请联系当地的林内客户售后服务中心咨询更新信息。

安全警告

在使用本器具前，请仔细阅读本使用手册。本手册包括重要的涉及人身安全以及器具使用和保养方面的信息。

中文

开箱

- 如有明显的运输过程造成的损伤，请不要使用该器具。
- 如果电源线破损，则必须由生产商，服务代理或者合格的技术人员进行更换，防止伤害风险。
- 请确保孩童远离塑料包装。

给用户

- 本器具只适合国内使用。请不要把烤箱用于其他用途。
- 请不要让孩童幼儿独自玩弄或操作器具。
- 安装与维修只能让合格的技术人员进行。
- 对产品任意的修改将导致危险。篡改电器连接配件或机器配件都会导致运行错误并会使使用人员陷入危险。
- 使用后请一直打开烤箱的门以便散热。
- 为了防止烫伤，请不要在使用时接触烤箱内部表面与加热元件。
- 请特别注意在烤箱内拿放食物。在使用过程中，焙烤盘，网架以及内部表面会变得很热。请拿放食物时一直带着防热烤箱手套。
- 请使用烤箱配套的餐具，不要放置任何易燃物品进箱内，以免发生火灾。
- 请注意烤煮含高度酒精材料混合的食物 (比如 白兰地，朗姆酒). 酒精在高温时会挥发并在不利的情况下，酒精蒸汽将会在烤箱内着火。请只使用含少量高度酒精的饮料，并小心打开箱门。
- 请不要在使用器具烤煮油或者脂肪时离开，因为如果过热将会发生火灾。
- 请不要使用蒸汽清洁机来清洁器具。蒸汽会跑进电子元件并引起短路。
- 如果放置过重，烤箱的门铰链会损坏。在清洁箱内时，请不要放置重物在门上。在清洁之前，如果需要可移走烤箱门。
- 请不要把电器的电线绕过发热的烤箱门。电线的绝缘层会熔化并引发短路。
- 在做任何清洁或保养之前，请务必切断电源拔开电源线。
- 确保电源线远离热源或利刃物。
- 在连接器具到主电源时，请确保电压与频率与器具铭牌上所示一致。
- 本器具的安全保证只会在器具正确使用与有效接地时有效。请参照本手册的“电连接”一个接地的电连接器必须符合当地使用规定。
- 基本的安全要求需要由合格的技术人员测试。不能使用多用插头以及延长电线。满负荷运作很危险，并会引发火灾。

处理

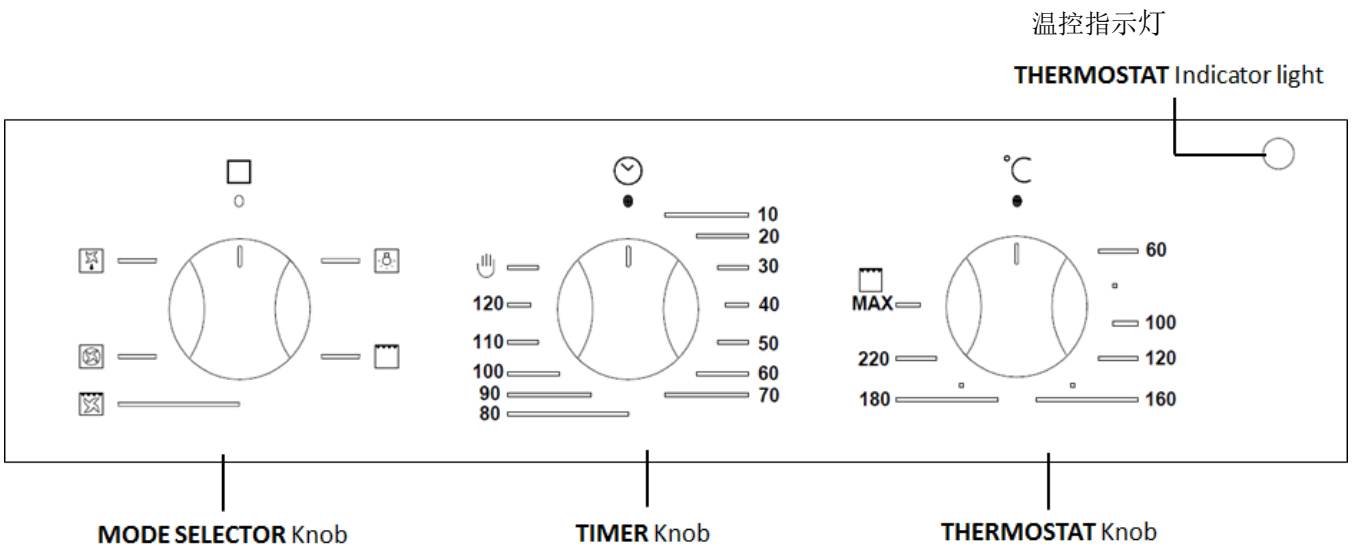
- 此器具与其包装都是环保及可循环再用的。请帮助我们爱护环境，用合适的方法处理包装与旧器具。
- 在处置旧器具前，请切断电源移走电源线以防危险发生。

生产商不会对由于任何安装或者通过非正当的方式安装与运行产生的损坏负责。

规格

电源电压与频率	220V – 240V / 50Hz
器具尺寸	W594 X D568.5 X H589 mm
孔尺寸	W453 X D440 X H333 mm
烤箱容量	56 litres
净重	32.5 kg

控制面板



初次使用

初次使用时新器具有一股浅浅的味道。初次使用时，建议把温度设定到最高，空烧至少半个小时。

初次使用产生的异味是由于要烧走在生产过程中使用的保护物。

因此，请确保在关闭烤箱打开烤箱门之前保持房间空气流通。

移除包装材料

确保初次使用烤箱之前移除所有包装材料。

清洗配件

从烤箱内移走所有配件，并用肥皂水彻底清洗。

烤箱操作

手动模式

- 逆时针旋转时间键 （TIMER knob）到 图进入手动模式。如不设定时间。

选择煮食模式与温度

- 把模式选择旋钮（ MODE SELECTOR）转到希望的煮食模式。旋钮能向左转或向右转。
- 顺时针旋转温旋钮（ THERMOSTAT knob）到希望的温度。指示灯会指示在此温度下加热。

你可以在任何时候都改变设定(煮食模式或温度)。

要停止煮食，把模式选择键钮到“O”位置。

烤箱灯

- 要打开烤箱的灯，把键扭到 图处。当煮食模式选择之后还会亮着。

使用时间键

- 按顺时针方向把时间拧尽。
- 逆时针方向转到希望的煮食时间。把键的标志线对齐到面板上的分钟。
- 当到达选择的时间，提示音响起，烤箱自动关闭。
- 当烤箱不运作时，时间键可用作厨房计时。

冷却通风

本器具有一个冷却风扇，当烤箱发热时风扇自动运转。当烤箱冷却下来时风扇就会自动停止运转。

注意

- 确保器具在非使用状态时所有键都停留在“O”位置。 (*把温度键按逆时针方向转回到原来的位置。不要强迫它按顺时针方向右转，因为会对温度键造成损伤。)
- 不要把物体直接放置在烤箱底部，因为会对搪瓷底层造成损伤。
- 始终把餐具放在烤架上并使用对烤箱安全的餐具。

烤箱功能

林内烤箱拥有简易控制的设计，并在控制面板上有显示灯.

烤箱灯

烧烤模式

在顶部中央的加热元件会被激活。热是通过此加热元件辐射散布的。极高的温度直接接触食物表面，使一些肉类的表面变成金黄色，一边涂烤汁一边转动，以确保平均而不烤焦。

对于需要高温烘烤表面的食物，强烈推荐此煮食模式。比如牛扒，牛肉，汉堡，鱼片等。

在使用烧烤模式时，让烤箱门微微打开。我们建议开始使用时烤箱呈冷却状态。热源的散射是在一个恰到好处的合适温度里。

把食物放在其中一个顶架上，并于烤箱的中央因为只有顶部的中央位置加热元件才运作。

放一个平盘在底部数上去的第一层架子上，这是接住食物的滴下来的油或者调味汁，从而不会溅到并弄脏烤箱底部。

烧烤与风机模式

顶部中央的加热元件被激活。热是通过此加热元件辐射散布的。 流转的空气是由烤箱背部的风机而来，这是保证热量均匀分布于整个烤箱。此煮食模式在烘烤或炙烤时很有用。

红外线确保食物表面达到一个完美的烘烤效果，因此能让肉类多汁柔软。热气的散布能让食物快速地烤成。

把食物放置在底部第二层烤架上，并把平盘放置在底部第一层来接住食物滴下的油与汁液。

使用此模式时关上烤箱门。我们建议开始使用时烤箱呈冷却状态。

烘焙模式

后部加热元件与风机同时启动。适用于烘烤蛋糕与糕点比如海绵蛋糕，水果蛋糕，杯子蛋糕，曲奇和饼干等。

使用平盘，作为碟子的托底，并将其放置于底部第二层的架子上。

我们建议在放进烘焙的食物之前先预热烤箱。

化霜解冻模式

化霜解冻模式可以在不加热的情况下运作。化霜解冻模式在不加热的情况下使用，风机使空气回旋流动。这是用于低速化霜或对冰冻食物解冻。

解开食物的包装，并把食物放置在可用于烤箱的餐具上，再放置到烤架上。请仔细阅读包装的说明，解冻时间是根据食物的种类和数量不同而不同的。

煮食表格

模式	食物	重量 (kg)	放置在底部的哪层烤架	预热时间 (分钟)	温度 (^{0}C)	煮食时间 (分钟)
烧烤	牛肉牛扒	1	4	5	最大	15-20
	肉饼	1	4	5	最大	15-20
	烤蔬菜	1	3-4	5	最大	10-15
	鳕鱼片	1	4	5	最大	10
	汉堡	1	4	5	最大	7-10
	烤羊肉串	1	4	5	最大	6-8
	烤三明治	0.5	4	5	最大	2-3
烧烤与风机	烤鸡	1.5	3	5	200	55-60
	烤墨鱼/鱿鱼	1.5	3	5	200	30-35
烘焙	芝士泡芙 (2 层架子)	0.4	2-4	15	210	15-20
	小蛋糕	0.6	2-4	15	190	20-25
	水果蛋糕	1	2-3	15	180	40-45
	挞	0.5	3	15	180	20-30
	忌廉泡芙 (2 层架子)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	饼干 (2 层架子)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	海绵蛋糕	0.5	3	15	150	25-30
化霜解冻	冰冻食物	请参照包装上的说明				

此表的信息仅供参考。煮食时间只是一个大致，根据个人口味与菜谱不同而不同。

环境提示

- 如非必需，使用时必须把门关上，
- 当烤箱停止运作时，箱内还可以保温一段时间。你可以使用烤箱内的余热来对食物进行保温。
- 定时检查门的封胶，并保持整洁，确保烤箱内没有食物残渣，从而不影响门的密封度，不会让热量散失。

维修与保养

清洁与保养之前请切断电源。

清洁烤箱内部

- 我们建议每次使用完之后清洁烤箱。请使用温肥皂水与柔软的湿布，并用无绒布擦干。请不要使用腐蚀性或磨损性的产品以致损坏搪瓷层。
- 建议保持烤箱整洁并除走食物残渣。堆积的残渣会过热，发出烟及异味。

请不要使用铝箔来划烤箱底部。铝箔会在直接接触热搪瓷层时熔化并损坏内部的搪瓷层。

清洁烤箱外部

- 搪瓷层及不锈钢表面可用温肥皂水和柔软的湿布清洁，用无绒布擦干。避免使用腐蚀性或磨损性的产品以至损坏产品表面。
- 对于不锈钢表面，请沿着不锈钢纹理擦拭，从而不会磨花表面。 对于顽固污渍，使用特殊的无磨损性的产品 (请参考制造商的使用说明).

门的玻璃

清洁玻璃请使用无磨损性清洁产品或海绵。清洁之后请擦干。

手柄

请用温肥皂水与柔软的湿布清洗。清洁之后请擦干。

门封条

请用温肥皂水与柔软的湿布清洗。清洁之后请擦干。

烤箱灯的玻璃外罩

请用温肥皂水与柔软的湿布清洗。清洁之后请擦干。

清洗附属品

用热肥皂水来浸泡油脂或食物残渣。用擦子或海绵来清洁。

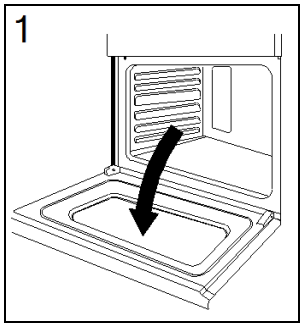
拆卸和安装烤箱门

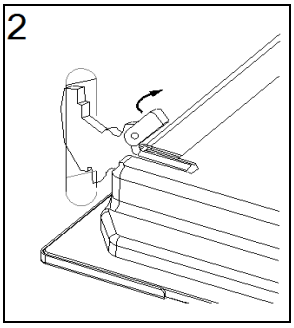
烤箱门可以取下来进行更彻底的清洁。

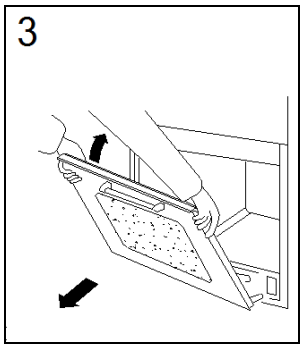
拆卸烤箱门,

- 完全打开烤箱门
- 抬起位于两个铰链上的小杆
- 关上门，但不要完全关上。
- 提起门的两边，向上抬起使其脱离铰链。

安装烤箱门，以相反顺序安装回去。







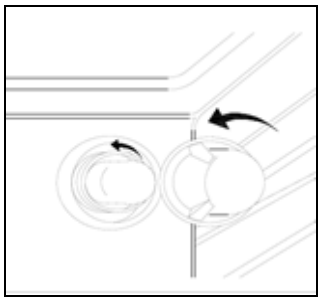
不要提门把手。把手有可能会破损并损坏玻璃。

确保提起门拆卸出来时门的两边都保持平衡。

更换烤箱的灯

确保电源线已经拔开.

- 移走玻璃灯罩。
- 移走灯泡并更换一个可防热的相同规格的灯泡。
- 更换玻璃灯罩。



如果玻璃灯罩已损坏，请务必更换灯罩

如果要订购零件，请与当地的林内售后服务中

中文

常见故障的识别与处理

如有轻微故障或问题发生，请在联系技术服务之前首先确认下述说明能否自行解决。

烤箱不工作

- 确认主开关是否已打开，插头是否正确插入。

烤箱灯不亮

- 更换或者拧紧烤箱灯。参照本手册“更换烤箱灯”部分所做的说明。

在煮食过程中，烤箱冒大量烟

- 确认对该食物是否选择正确的煮食模式。
- 确认是否用了适合的餐具并放置在烤箱合适的位置。.
- 确认温度选择。
- 食物残渣会粘在烤箱内部的搪瓷层造成烤箱烧焦并冒烟和发出异味。定期的清洁会帮助去除油脂的堆积。
- 油脂或食物飞溅都会造成大量烟雾发生。

食物没有适当地烘焙或烧烤

- 确认烤箱功能是否设置合适。
- 确认温度是否设置妥当。
- 烤架的位置可能不适合煮食模式的选择。
- 确认使用的餐具与餐具尺寸是否适合。

烤箱门上的冷凝积聚

- 过量的冷凝会使烤箱的门出现烟雾。当你煮食大量的冷冻食物时有可能发生这样的情况。如果用水来煮食，水会变成蒸汽并凝华在器具的外部。此非机器的问题。

如果问题在以上的确认之后还没有得到解决，请联系当地的林内售后服务中心获取帮助。

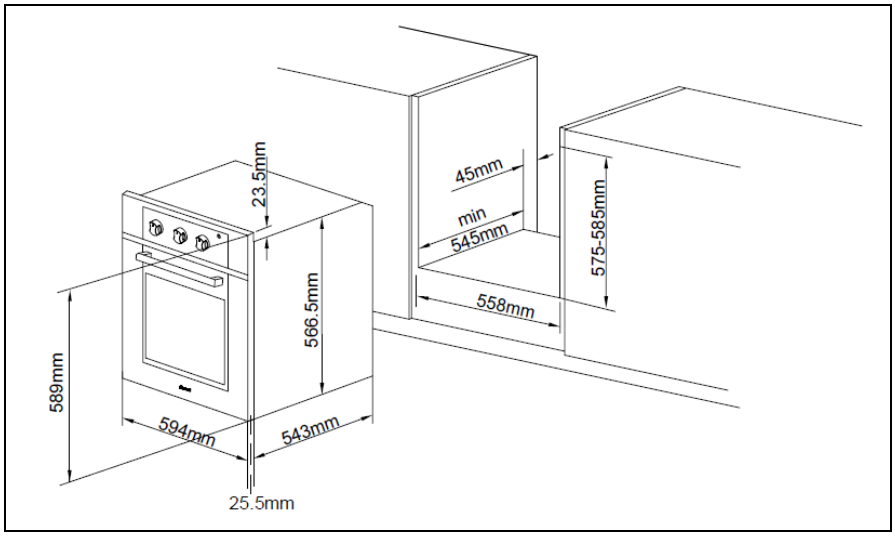
对于在保修期内的服务，请出示您的购买证明与激活您的保修卡。

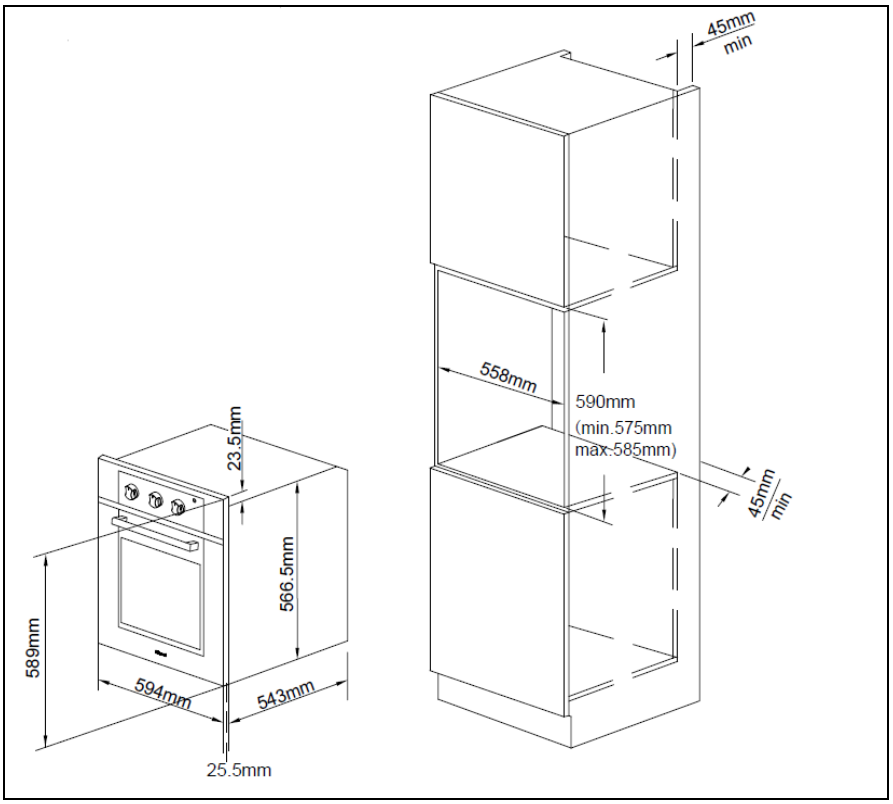
安装

安装必须由拥有安装资格的人员进行。生产商对所有不当的安装和由于不当安装造成的器具损坏不负有责任。

安装器具到合适的橱柜里

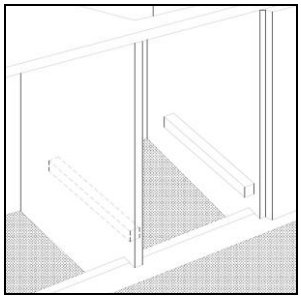
- 橱柜的面板必须是防热材料。
- 橱柜与单板的边必须用可耐受 100℃的胶水粘结。
- 如要安装在柜台下方或者橱柜，橱柜单元须有以下尺寸。

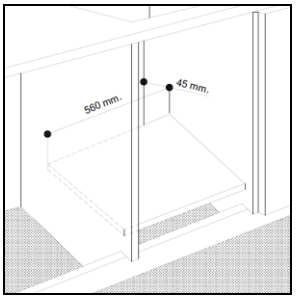




通风

- 确保器具安装之后要有充足的通风，不要安装一个后面板在橱柜内。建议把烤箱安装在两个木条或者完全平整的开了至少 45 x 560mm 的表面。





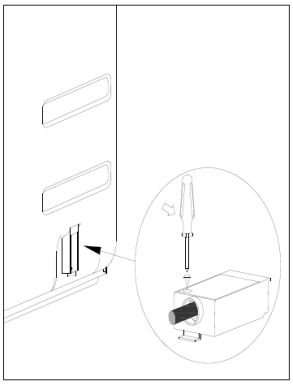
安装器具

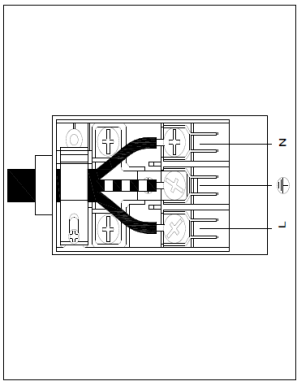
- 连接电源线。不要打开主电源。
- 把烤箱推进橱柜。
- 打开烤箱门。使用四个螺丝（有提供) 把烤箱安装到橱柜的侧板。
- 打开主电源。器具必须安装成能避免触电的情况下才可运作。

安装人员必须正确地连接电源，并完全符合当地安全法规。

电连接

连接电源电缆线 *(合适的地方)*





- 打开接线板，把螺丝刀插入到盖子的侧标签处。拧开 螺栓，拉开端子板的盖子。
- 松开电缆夹螺钉与三线接触用的螺丝，装进电源线。把电线连接到对应的端口上：褐色电线接到标志 Ⓛ的端口,黄绿色电线接到标志 ⏚的端口， 蓝色电线接到标志 Ⓝ的端口。
- 用夹子固定电源线，关上端子板的盖子。

连接主电源的电源线

- 安装标准化插头，要与机器的铭牌上所示一致。
- 如果器具直接连接到供电电源，必须安装的全极性断路器，触点之间至少 3 毫米的间隙，适合负载并遵守现行的电气法律法规 (地线必须不能被断路器阻断)。电源线不能接触表面温度高于 50^0C 的物体。
- 安装人员必须保证电连接已完成，并遵守当地安全法规的。

连接主电源之前，确保:

- 器具正确并有效的接地。
- 插座能承受器具最大的功率，电压表示的数值范围符合铭牌上的数值范围。
- 基本的安全要求必须由有资质技术员测试。不能使用多插头与延长电线。超负荷运行很危险，并可能引发火灾。
- 一旦器具被安装，电源与电插座必须是容易连接的。

安装人员必须确保电源连接已完成，并且符合当地的安全法律法规。

对于安全措施无法被观察到的，制造商不负任何责任。

DAFTAR ISI

Peringatan Keselamatan ----------22
Spesifikasi Alat ----------23
Panel Pengaturan ----------23
Pemakaian Pertama ----------24
Pengoperasian Oven ----------24
Fungsi Oven ----------25
Pemeliharaan dan Perawatan ----------27
Pemecahan Masalah ----------28
Pemasangan ----------29

PENTING

Untuk meregistrasi garansi produk Anda, silahkan menyalin nomer seri pada stiker yang ada pada kemasan kartu garansi anda

Silahkan hubungi Pusat Layanan Perawatan Rinnai di kota Anda jika Anda memerlukan bantuan lebih lanjut.

PERINGATAN KESELAMATAN

Silahkan Anda membaca panduan manual ini sebelum Anda menggunakannya. Petunjuk manual ini berisi informasi yang penting yang berhubungan dengan keselamatan pribadi Anda dan juga cara penggunaan dan perawatannya.

Membuka Kemasan Pembungkus

- Jangan gunakan alat ini jika terdapat tanda kerusakan saat transportasi.
- Jika kabel listrik rusak, harus diganti oleh pihak perusahaan atau pabrik, agen servis atau orang yang ahli untuk mengatasi kerusakan.
- Pastikan bahwa anak kecil tidak bermain dengan kemasan pembungkus ini.

Untuk Pengguna

- Alat ini hanya untuk menyiapkan makanan di rumah. Jangan gunakan alat ini selain dari tujuan ini.
- Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak kecil tanpa pengawasan.
- Pemasangan dan perbaikan hanya dilakukan oleh tehnisi yang berpengalaman.
- Sangat berbahaya untuk memodifikasi bagian dari alat ini. Merusak sambungan listrik atau bagian mekanik bisa menyebabkan kesalahan penggunaan dan mungkin menyebabkan pengguna dalam bahaya.
- Selalu buka pintu oven dengan hati-hati karena uap panas dapat hilang.
- Untuk menghindari bahaya kebakaran, jangan sentuh permukaan dalam dari oven dan elemen pemanas selama digunakan.
- Beri perhatian khusus saat menyiapkan makanan di dalam oven. Loyang, rak kawat dan permukaan dalam bisa menjadi sangat panas selama pemakaian. Selalu gunakan sarung tangan tahan panas saat menangani peralatan masak selama persiapan makanan.
- Selalu gunakan oven yang peralatan masaknya aman dan jangan pernah menempatkan barang yang mudah terbakar di dalam oven untuk menghindari resiko kebakaran.
- Hati-hati dengan m,akanan yang disiapkan dengan minuman beralkohol tinggi (seperti cognac, bir). Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dalam keadaan tidak menguntungkan, uap alkohol dapat terbakar di dalam oven. Gunakan hanya sejumlah kecil minuman dengan kandungan alkohol tinggi dan buka pintu oven dengan hati-hati.
- Jangan tinggalkan alat ini tanpa pengawasan saat memasak dengan minyak atau lemak karena dapat menyebabkan kebakaran bila dibiarkan terlalu panas.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan alat ini. Uap dapat menyerang komponen listrik dan mengakibatkan hubungan pendek.
- Engsel pintu oven dapat rusak saat kelebihan beban. Jangan menempatkan barang berat di pintu oven saat membersihkan bagian dalam oven. Sebelum dibersihkan, lepas pintu oven jika diperlukan.
- Jangan ambil kabel dari alat listrik ini di dalam pintu oven panas. Isolasi kabel dapat meleleh dan ada resiko arus pendek
- Jangan pernah menyambungkan alat ini dengan sumber arus saat akan melakukan pembersihan atau perawatan alat ini.
- Pastikan bahwa sumber arus bebas dari sumber panas lainnya atau benda tajam.
- Sebelum alat ini dihubungkan ke power utama, pastikan bahwa tegangan dan frekuensi sesuai dengan peringkat seperti yang ditunjukkan pada label yang merekat pada alat.
- Keselamatan listrik pada alat ini hanya dapat dijamin jika alat ini benar dan efisien dibumikan. Lihat bagian “Hubungan listrik” pada buku petunjuk ini.
- Persyaratan keselamatan dasar sebaiknya diuji oleh tehnisi yang berpengalaman. Jangan gunakan steker ganda dan kabel yang terlalu panjang. Penggunaan yang berlebihan berbahaya dan dapat menyebabkan kebakaran.

Pembuangan

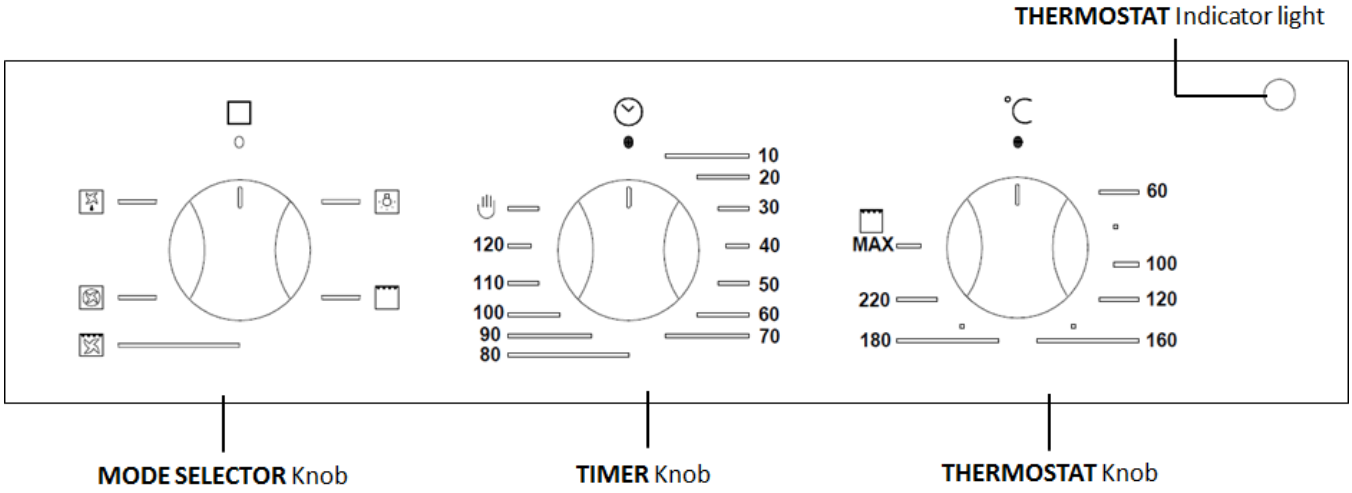
- Alat ini dan kemasannya sangat ramah lingkungan dan bisa didaur ulang. Tolong bantu kami untuk menjaga lingkungan dengan membuang kemasan pada tempat yang sesuai dan mendaur ulang alat yang sudah lama.
- Sebelum membuang alat yang lama, matikan dari sumber arus dan pindahkan tegangan untuk menghindari kerusakan .

Perusahaan tidak bertanggung jawab atas kerusakan akibat pemasangan yang tidak benar atau kegagalan untuk mengambil tindakan-tindakan keselamatan yang tepat selama pemasangan dan penggunaan operasional alat ini.

SPESIFIKASI ALAT

Tegangan dan Frekuensi	220V – 240V / 50Hz
Dimensi Alat	W594 X D568.5 X H589 mm
Dimensi Lubang	W453 X D440 X H333 mm
Kapasitas Oven	56 liter
Berat Bersih	32.5 kg

PANEL PENGATURAN



Bahasa Indonesia

PEMAKAIAN PERTAMA

Alat yang baru ini mempunyai bau yang sedikit menyengat pada pemakaian pertama. Saat pertama kali Anda menggunakan alat ini, sebaiknya atur thermostat ke pengaturan tertinggi dan biarkan oven kosong minimal setengah jam.

Bau yang tidak sedap sering terdeteksi selama awal pemakaian yang disebabkan oleh pembakaran bahan pelindung selama proses berjalan.

Oleh karena itu, pastikan ruangan memiliki ventilasi yang baik sebelum oven dimatikan dan pintu oven dibuka.

Membuka kemasan pembungkus

Pastikan semua kemasan pembungkus dilepas sebelum pemakaian oven untuk pertama kali.

Pembersihan awal aksesoris

Lepas semua aksesoris dari oven dan cuci dengan air sabun hangat.

PENGOPERASIAN OVEN

Mode Manual

- Putar knop pengatur waktu berlawanan arah jarum jam ke simbol untuk mengoperasikan mode manual seperti tidak ada pengaturan waktu.

Pilih mode memasak dan suhu

- Putar PEMILIH MODE untuk menginginkan cara memasak. Knop dapat diputar ke kanan atau ke kiri.
- Putar knop THERMOSTAT searah jarum jam ke pengaturan suhu yang diinginkan. Lampu penunjuk menandakan oven sudah panas pada suhu yang sudah diatur.

Anda dapat merubah pengaturan (mode memasak atau suhu) pada waktu tertentu.

Untuk berhenti memasak pada saat tertentu, posisikan knop “PEMILIH MODE” ke posisi “O”.

Lampu Oven

- Untuk menghidupkan lampu oven, atur knop ke simbol . Ini terjadi pada saat mode memasak dipilih.

Penggunaan Pengatur Waktu

- Putar knop “PENGATUR WAKTU” searah jarum jam sampai hampir satu putaran penuh.
- Putar knop “PENGATUR WAKTU” berlawanan arah jarum jam untuk mengatur ke waktu masak yang diinginkan. Luruskan penanda knop ke menit penunjuk pada panel kontrol.
- Jika waktu yang dipilih sudah dilewati, alarm akan bunyi dan oven dimatikan.
- Pengatur waktu dapat digunakan sebagai pengatur waktu dapur saat oven tidak dipakai.

Ventilasi Pendingin

Alat ini dilengkapi dengan kipas, yang dinyalakan otomatis saat oven panas. Kipas akan otomatis mati saat oven didinginkan.

Catatan

- Selalu pastikan knop dalam posisi “O” saat alat ini tidak digunakan. (*Putar knop THERMOSTAT kembali ke posisi awal berlawanan arah jarum jam. Jangan paksa untuk diputar searah jarum jam karena dapat mengakibatkan kerusakan pada thermostat.)
- Jangan letakkan barang langsung di atas oven karena dapat merusak lapisan cat.
- Selalu letakkan peralatan masak di rak oven dan gunakan peralatan masak yang aman terhadap oven.

FUNGSI OVEN

Oven Rinnai dilengkapi dengan pengontrol yang mudah dan lampu indikator yang terletak pada panel pengaturan.

LAMPU OVEN

MODE PANGGANGAN

Pusat elemen pemanas atas diaktifkan. Panas disebarkan oleh radiasi dari pemanasan elemen. Suhu yang sangat tinggi dan suhu langsung dari pemanggang memungkinkan permukaan daging cepat berwarna cokelat dan lemak dari daging panggang dapat dipertahankan serta menjaganya tetap lunak.

Mode memasak ini sangat dianjurkan untuk hidangan yang memerlukan suhu tinggi misalnya pada permukaan daging sapi steak, daging sapi muda, hamburger, daging fillet, dan lain-lain.

Biarkan pintu oven sedikit terbuka saat menggunakan panggangan oven ini. Kami menyarankan Anda untuk memulai dengan oven dingin. Jumlah panas yang terpancar dapat disesuaikan pada pemilih suhu.

Letakkan makanan pada salah satu rak atas dan di bawah pusat pemanggang karena hanya bagian tengah dari elemen pemanas atas yang dinyalakan.

Letakkan panci universal pada rak pertama dari bawah untuk menangkap setiap lemak atau jus yang mungkin menetes dari dalam makanan, untuk menghindari tetesan ke bagian bawah oven.

MODE KIPAS DAN PANGGANGAN

Pusat elemen pemanas atas diaktifkan. Panas disebarkan oleh radiasi dari elemen pemanas. Sirkulasi paksa dari udara yang disebabkan oleh kipas di bagian belakang oven menjamin distribusi panas yang seragam di seluruh oven. Mode masak ini berguna saat memasak daging daging panggang atau resep menggunakan gratin.

Sinar infra merah menjamin masakan matang sempurna pada permukaan makanan, sehingga menghasilkan makanan yang lembut dan lemak dalam daging tetap terjaga. Distribusi udara panas yang seragam memungkinkan makanan terpanggang cepat.

Letakkan makanan di rak kedua dari bawah oven dan panci universal di rak pertama dari bawah untuk menangkap tetesan lemak atau jus. Gunakan mode masak ini saat pintu tertutup. Kami menyarankan Anda untuk memulai saat kondisi oven dingin.

MODE PEMANGGANG

Elemen pemanas belakang dan kipas beroperasi secara bersamaan. Mode ini cocok untuk memanggang kue kering seperti bolu, cake buah, cup cakes, kue dan biscuit dan lain-lain.

Gunakan panci sebagai tempat hidangan dan letakkan pada rak kedua dari bawah oven.

Kami menyarankan Anda untuk memanaskan oven terlebih dahulu sebelum meletakkan hidangan Anda di dalamnya.

MODE PENCAIRAN

Pencairan dapat dioperasikan tanpa pemanasan. Saat sistem pencairan digunakan tanpa pemanasan, udara disirkulasikan oleh kipas pada suhu ruangan. Ini digunakan untuk pencairan lambat atau pencairan dari makanan beku.

Keluarkan makanan dari kemasannya dan letakkan dalam peralatan masak yang tahan akan oven di dalam rak. Ikuti instruksi dalam kemasan. Waktu pencairan tergantung pada jenis dan jumlah makanan.

Tabel Petunjuk Memasak

Mode	Hidangan	Berat (kg)	Posisi rak masak dari bawah	Waktu pemanasan awal (menit)	Suhu (^{0}C)	Waktu memasak (menit)
Grill	Steak daging sapi muda	1	4	5	Maksimum	15-20
	Irisan daging	1	4	5	Maksimum	15-20
	Sayuran panggang	1	3-4	5	Maksimum	10-15
	Fillet ikan kod	1	4	5	Maksimum	10
	Hamburger	1	4	5	Maksimum	7-10
	Kebab	1	4	5	Maksimum	6-8
	Sandwich panggang	0.5	4	5	Maksimum	2-3
Grill and fan	Ayam panggang	1.5	3	5	200	55-60
	Sotong / cumi panggang	1.5	3	5	200	30-35
Baking	Puff keju (di 2 rak)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Kue kecil	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cake buah	1	2-3	15	180	40-45
	Tart	0.5	3	15	180	20-30
	Kream puff (di 2 rak)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Biskuit (di 2 rak)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Kue Bolu	0.5	3	15	150	25-30
Defrosting	Makanan beku	Cek petunjuk di kemasan				

Informasi yang diberikan pada tabel ini hanya sebagai panduan. Waktu memasak dapat diperkirakan dan dapat bervariasi sesuai dengan selera pribadi atau resep.

Tips Lingkungan

- Jangan buka pintu oven jika tidak diperlukan selama memasak.
- Setelah oven dimatikan, oven ini tetap panas selama beberapa waktu. Anda dapat menggunakan sisa panas di dalam oven untuk menjaga makanan tetap hangat.
- Periksa segel pintu secara teratur dan lap bersih untuk memastikan oven bebas dari sisa makanan sehingga segel menempel dengan benar ke pintu dan jangan sampai panas hilang.

PEMELIHARAAN DAN PERAWATAN

Lepaskan kabel listrik sebelum dilakukan pembersihan atau kegiatan perawatan.

Pembersihan bagian dalam oven

- Kami menyarankan Anda untuk membersihkan oven setiap habis digunakan. Bersihkan dengan air sabun hangat dan kain lap lembut yang lembab. Lap kering dengan kain lembut. Hindari menggunakan produk yang korosif atau abrasif yang dapat merusak lapisan cat.
- Dianjurkan untuk menjaga agar oven tetap bersih dan menghilangkan semua sisa makanan. Endapan sisa makanan dapat menyebabkan oven terlalu panas, melepaskan asap dan bau yang tidak enak.

Jangan pernah menggaris bagian bawah oven dengan aluminium foil. Jika lembaran aluminium foil secara langsung kontak dengan lapisan cat yang dipanaskan, maka dapat meleleh dan merusak lapisan cat di dalam oven.

Pembersihan bagian luar oven

- Cat atau permukaan stainless steel dapat dibersihkan dengan air sabun hangat dan kain lap lembut yang lembab. Lap kering dengan kain lembut. Hindari menggunakan produk yang korosif atau abrasif yang dapat merusak permukaan.
- Untuk permukaan stainless steel, selalu lap dengan kain berserat sehingga tidak menggores permukaan. Untuk noda yang lebih keras, gunakan produk non-abrasif yang khusus (Silahkan amati instruksi pabrik).

Pintu kaca

Bersihkan kaca dengan menggunakan bahan pembersih non-abrasif dan spons. Lap kering setelah dibersihkan.

Knop

Bersihkan dengan air sabun hangat dan kain lap lembut yang lembab. Lap kering setelah dibersihkan.

Segel pintu

Bersihkan dengan air sabun hangat dan kain lap lembut yang lembab. Lap kering setelah dibersihkan.

Tutup kaca pada lampu oven

Bersihkan dengan air sabun hangat dan kain lap lembut yang lembab. Lap kering setelah dibersihkan.

Membersihkan Aksesoris

Rendam dalam air sabun panas untuk menghilangkan minyak atau sisa makanan. Bersihkan dengan sikat atau spon.

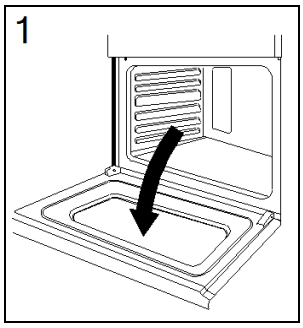
Pelepasan dan pemasangan pintu oven

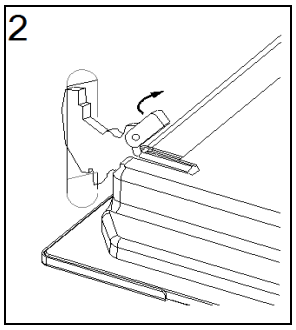
Pintu oven dapat dilepas untuk membersihkannya.

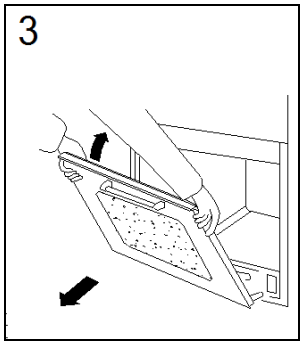
Untuk melepas pintu oven,

- Buka pintu oven penuh
- Angkat tuas kecil yang terletak pada dua engsel
- Tutup pintu oven tidak sepenuhnya
- Tahan pintu dengan kuat di kedua sisi dan angkat ke atas dari engsel

Untuk memasang pintu oven, balikkan urutan.







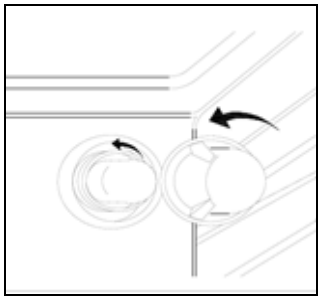
Jangan angkat pintu dengan gagang. Gagang dapat pecah dan merusak kaca.

Pastikan bahwa Anda mengangkat pintu sejajar dengan kedua sisi.

Penggantian lampu oven

Pastikan kabel listrik tidak terhubung.

- Lepas tutup lampu kaca
- Lepas lampu dan ganti dengan lampu tahan panas yang memiliki karakteristik yang sama.
- Ganti tutup kaca



Tutup kaca pada lampu oven harus diganti jika rusak.
Untuk pembelian suku cadang, cek dengan Pusat Layanan Perawatan Rinnai di kota Anda.

PEMECAHAN MASALAH

Untuk mengurangi kesalahan atau masalah pada pengoperasian alat ini, periksa petunjuk berikut untuk melihat apakah Anda dapat memecahkan masalah sebelum memanggil layanan tehnisi.

Oven tidak bekerja

- Periksa apakah saklar utama dihidupkan dan steker sudah terpasang pada stop kontak listrik

Lampu oven tidak bekerja

- Ganti atau kencangkan lampu oven. Lihat bagian 'Penggantian lampu oven' di buku manual ini.

Asap oven berlebihan selama memasak

- Periksa apakah Anda telah memilih mode memasak yang benar untuk hidangan.
- Periksa apakah Anda telah menggunakan aksesoris yang benar dan letakkan hidangan di dalam oven pada tinggi yang disarankan.
- Periksa suhu yang dipilih.
- Sisa makanan yang melekat pada lapisan cat di dalam oven menjadi hangus dan menghasilkan asap dan bau yang tidak menyenangkan. Pembersihan secara teratur diperlukan untuk menghilangkan endapan minyak.
- Minyak atau percikan masakan juga dapat menyebabkan asap yang berlebihan.

Makanan tidak dipanggang dengan benar

- Periksa apakah fungsi oven dipasang dengan benar.
- Periksa apakah suhu yang diatur sudah benar
- Posisi rak mungkin salah untuk mode memasak yang dipilih.
- Periksa apakah Anda menggunakan peralatan masak dan ukuran yang benar.

Kondensasi penumpukan di pintu oven

- Kelebihan kondensasi dapat mengakibatkan kabut pada pintu oven. Hal ini dapat terjadi ketika Anda memasak makanan dalam jumlah besar dari mulai dingin. Jika Anda menggunakan air dalam masakan, akan berubah menjadi uap dan dapat mengembun di luar alat ini. Hal ini bukan masalah atau kesalahan pada oven Anda.

Jika masalah terus berlanjut setelah mengikuti petunjuk di atas, silahkan hubungi Pusat Layanan Perawatan Rinnai di kota Anda untuk bantuan lebih lanjut.

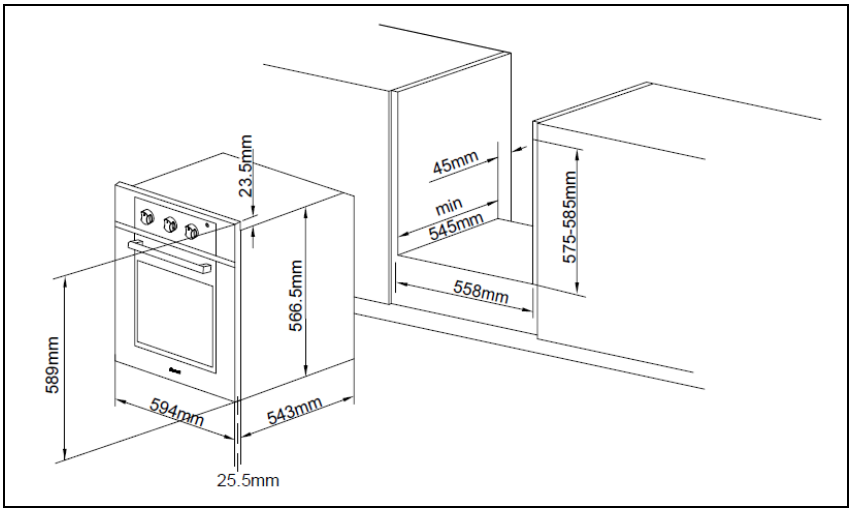
Untuk panggilan servis bergaransi, perlu diketahui bahwa Anda harus mempunyai bukti pembelian dan kartu garansi yang masih berlaku.

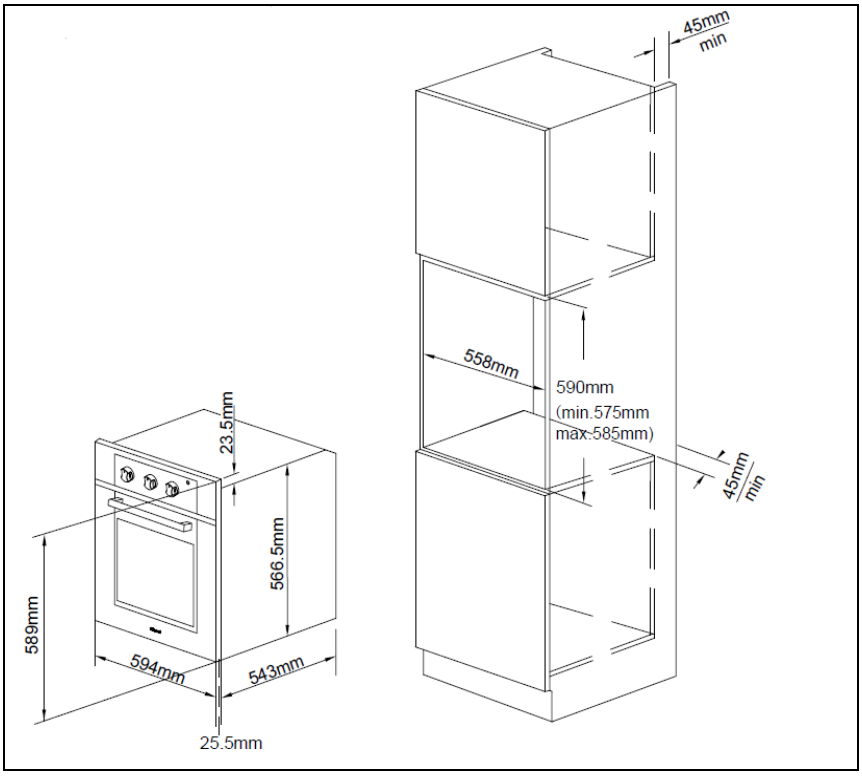
PEMASANGAN

Pemasangan harus dilakukan oleh teknisi ahli. Perusahaan tidak bertanggung jawab terhadap instalasi yang tidak tepat dan tidak bertanggung jawab atas garansi alat jika terjadi kerusakan yang diakibatkan oleh instalasi pemasangan yang salah.

Pemasangan alat di dalam kabinet yang benar

- Panel dari lemari kabinet harus terbuat dari bahan yang tahan panas.
- Kabinet dengan lapisan luar harus dirakit dengan perekat yang dapat menahan suhu sampai 100^0C.
- Untuk pemasangan di bawah meja dan di lemari dapur, unit perumahan harus memiliki dimensi berikut :

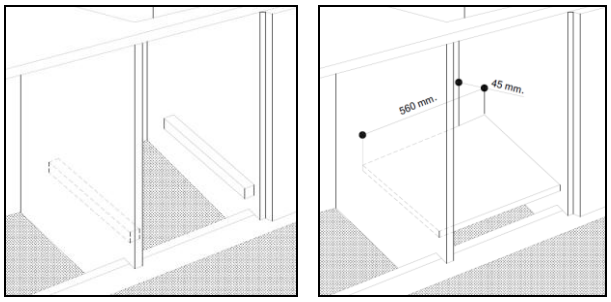




Bahasa Indonesia

Ventilasi

- Untuk memastikan ventilasi yang cukup ke oven setelah dipasang, jangan sesuaikan panel belakang ke dalam unit perumahan. Dianjurkan untuk memasang oven, bertumpu pada dua strip dari kayu atau pada permukaan yang benar-benar datar dengan bukaan minimal 45 x 560mm.

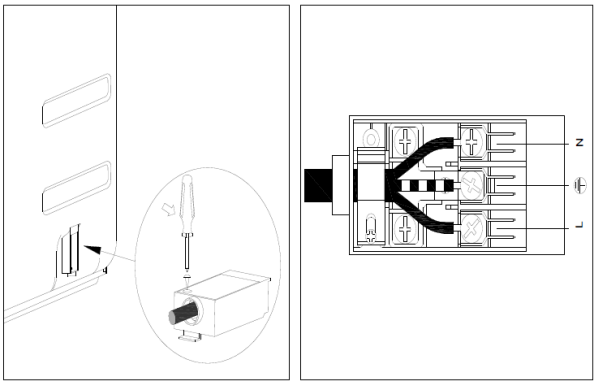


Mengamankan alat

- Sambungkan kabel listrik. Jangan menyalakan power utama.
- Dorong oven ke dalam unit perumahan dan luruskan.
- Buka pintu oven. Gunakan empat sekrup (tersedia) dan amankan oven ke sisi dinding dari unit perumahan melalui lubang di dalam oven.
- Nyalakan power utama. Alat ini hanya dapat dioperasikan saat telah dibangun untuk menghindari bahaya sengatan listrik.

Koneksi listrik

Pemasangan pada kabel sumber tegangan *(dimana dipasang)*



- Buka papan terminal dengan memasukkan obeng ke dalam sisi penutup. Buka baut dan tarik penutup dari papan terminal.
- Pasang kabel sumber tegangan dengan melonggarkan sekrup penjepit kabel dan sekrup kawat tiga kontak. Hubungkan kabel ke terminal yang sesuai : Kabel coklat untuk terminal bertanda Ⓛ, Kabel kuning hijau untuk terminal bertanda ⏚ dan kabel biru untuk terminal bertanda Ⓝ.
- Kencangkan kabel sumber tegangan di tempat dengan penjepit dan tutup penutup dari papan terminal.

Hubungkan kabel tegangan dengan power utama

- Pasang konektor standar yang sesuai dengan beban yang ditunjukkan di label yang merekat pada alat
- Jika alat ini sedang terhubung langsung ke catu daya listrik, pemutus sirkuit omnipolar harus dipasang dengan jarak minimum 3mm antara kontak, cocok untuk beban ditunjukkan dan mematuhi peraturan arus listrik (kawat yang dibumikan tidak boleh terganggu oleh pemutus sirkuit). Kabel tegangan tidak harus bersentuhan dengan permukaan dengan suhu lebih tinggi dari 50^0C.
- Tehnisi yang memasang alat ini harus memastikan bahwa hubungan listrik yang dibuat sudah benar dan hal ini harus sesuai dengan peraturan keselamatan setempat.

Sebelum memasang ke sumber tegangan, pastikan bahwa :

- Alat ini benar dan sudah efisien dibumikan.
- Soket dapat menahan daya maksimum dari alat ini dan tegangan dalam rentang nilai yang ditunjukkan di label yang melekat pada alat.
- Peraturan keselamatan dasar harus diperiksa oleh tehnisi yang handal. Penggunaan kabel yang berlebihan tidak boleh digunakan. Penggunaan ini berbahaya dan dapat menyebabkan kebakaran.
- Saat alat ini sudah dipasang, kabel tegangan dan soket listrik dapat mudah diakses.

Tehnisi yang memasang alat ini harus memastikan bahwa sambungan listrik yang dipasang sudah benar dan sudah sesuai dengan aturan keselamatan setempat.

Perusahaan tidak bertanggung jawab atas kesalahan dari pemasangan instalasi yang tidak benar.

MỤC LỤC

Cảnh báo - An toàn ----------32
Thông số kỹ thuật ----------33
Chi tiết bảng điều khiển ----------33
Cần biết khi sử dụng lần đầu tiên ----------34
Vận hành lò nướng ----------34
Các chức năng của lò nướng ----------35
Vệ sinh – Bảo quản ----------37
Một số vấn đề thường gặp ----------38
Lắp đặt sản phẩm ----------39

LƯU Ý

Để đăng ký bảo hành hợp lệ, hãy dán số seri đính kèm theo sản phẩm lên phiếu bảo hành.

Vui lòng liên hệ Trung tâm DVCSKH Rinnai hoặc Trạm bảo hành được ủy quyền để được hướng dẫn hay yêu cầu.

CẢNH BÁO – AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn sử dụng thật kỹ trước khi sử dụng sản phẩm. Quyển hướng dẫn này bao gồm những thông tin liên quan đến lắp đặt, cách sử dụng, khuyến cáo an toàn và vệ sinh – bảo quản sản phẩm. Hãy ghi nhớ và chuyển đến cho người sử dụng khác.

Khui thùng (bao bì)

- Không sử dụng sản phẩm nếu phát hiện hư hại trong quá trình vận chuyển.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi Nhà sản xuất, Trung tâm DVCSKH Rinnai hay trạm bảo hành được ủy quyền để tránh nguy hiểm.
- Hãy đảm bảo không để trẻ em đùa nghịch với bao bì hay nilon kèm sản phẩm.

Đối với người sử dụng

- Sản phẩm này dùng để nướng thực phẩm, không dùng cho mục đích khác.
- Sản phẩm này không được dùng đối với trẻ em, người cao tuổi hoặc ốm yếu mà không có sự giám sát.
- Lắp đặt và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ nhất định.
- Việc thay đổi bất kỳ bộ phận hay chi tiết nào của sản phẩm mà không có nguồn gốc rõ ràng sẽ gây ra các lỗi hoạt động và rất nguy hiểm cho người sử dụng.
- Luôn mở cửa lò một cách cẩn thận vì hơi nóng thoát ra có thể gây bỏng.
- Để tránh bị bỏng, không chạm vào bề mặt cửa lò và các chi tiết sinh nhiệt trong quá trình hoạt động.
- Cẩn thận khi để thực phẩm vào khoang lò. Các vật dụng (khay, chảo) sẽ rất nóng trong quá trình lò hoạt động. Luôn đeo găng tay bảo hộ khi thao tác trong khâu chuẩn bị và lấy thực phẩm.
- Luôn sử dụng các vật dụng trong lò một cách an toàn, không để các vật dễ cháy trong lò để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- Hãy cẩn thận với các loại thực phẩm được ướp với các đồ uống có đồng độ cao (rượu cognac, rum). Rượu bốc hơi ở nhiệt độ cao và trong điều kiện thuận lợi, hơi rượu có thể bắt lửa trong lò. Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có nồng độ cao và mở cửa lò một cách cẩn thận.
- Không để dầu hay chất béo bên trong lò vì đây có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn nếu được làm nóng quá giới hạn cho phép.
- Không dùng nước hay hơi nước để làm sạch lò, hơi nước sẽ làm oxi hóa các chi tiết - liên kết điện và có thể gây đoản mạch.
- Cửa lò có thể hư hỏng khi quá tải. Không đặt các vật nặng lên cửa lò khi làm sạch bên trong, nếu cần thiết có thể tháo rời cửa lò ra.
- Không để dây nguồn cấn vào cửa lò vì nhiệt độ làm nóng chảy dây và gây hiện tượng đoản mạch.
- Phải ngắt kết nối nguồn điện trước khi vệ sinh hay bảo trì sản phẩm
- Không sử dụng chung một dây nguồn cho lò nướng và các thiết bị khác.
- Trước khi kết nối với nguồn điện phải chắc chắn rằng điện áp và tần số phù hợp với thông số in trên tem sản phẩm.
- Sản phẩm có thể được đảm bảo an toàn và hiệu quả khi nối đất đúng cách: xem phần kết nối ở trang 10
- Việc thực hiện phải do một người có kiến thức chuyên môn về điện, không sử dụng phích cắm liên kết nhau nhiều lần hay cho nhiều sản phẩm.

Xử lý sản phẩm

- Sản phẩm và bao bì của nó là vật liệu thân thiện với môi trường và tái chế. Xin vui lòng giúp chúng tôi để chăm sóc cho môi trường bằng cách xử lý bao bì một cách hợp lý và tái chế bất kỳ thiết bị cũ.
- Trước khi xử lý một thiết bị cũ, hãy ngắt kết nối nguồn điện để tránh nguy hiểm.

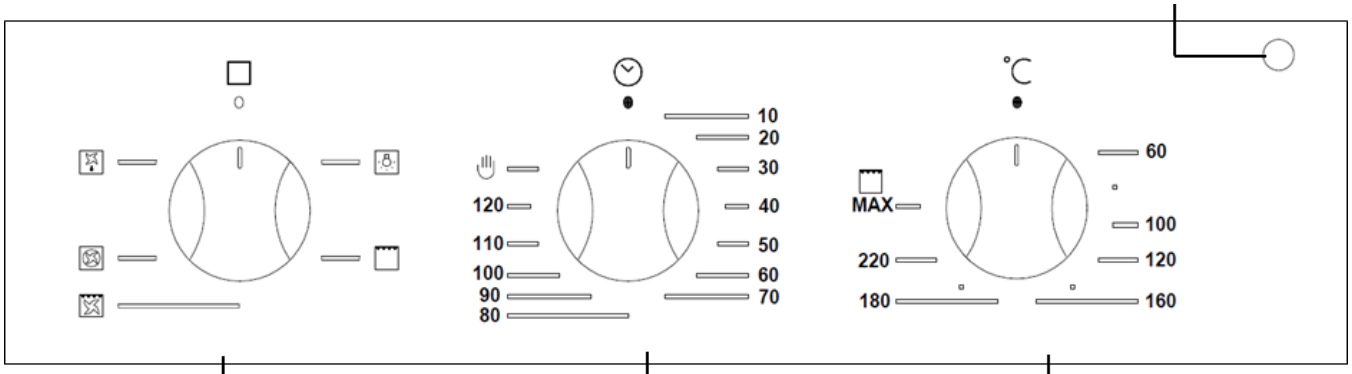
Nhà sản xuất hay Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào liên quan đến lắp đặt, sử dụng và vệ sinh - bảo quản không tuân thủ đúng theo khuyến cáo.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện nguồn	220V – 240V / 50Hz
Kích thước sản phẩm	W594 X D568.5 X H589 mm
Kích thước cắt lỗ	W453 X D440 X H333 mm
Dung tích	56 lít
Trọng lượng (N.W)	32.5 kg

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

ĐÈN HIỂN THỊ NHIỆT



CHỌN KIỂU NƯỚNG

CHỌN THỜI GIAN NƯỚNG

CHỌN NHIỆT ĐỘ NƯỚNG

Tiếng Việt

SỬ DỤNG CHO LẦN ĐẦU TIÊN

Sản phẩm khi sử dụng lần đầu tiên sẽ có mùi nhẹ. Thường thì nên cho lò hoạt động không có thực phẩm khoảng 30 phút ở nhiệt độ cao để khử mùi.

Mùi này là mùi của dầu được sử dụng trong quá trình sản xuất.

Không gian bếp cần thông gió tốt khi mở cửa lò để tránh mùi lưu lại.

Loại bỏ bao bì

Phải chắc rằng các bao bì phải được lấy ra khỏi lò trước khi sử dụng.

Vệ sinh các phụ kiện

Dùng nước ấm pha loãng với dung dịch rửa để làm sạch các phụ kiện.

VẬN HÀNH LÒ NƯỚNG

Chế độ hoạt động theo cài đặt riêng

- Xoay nút chỉnh thời gian ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng . Ở chế độ này không có định thời gian nướng.

Chọn kiểu nướng và nhiệt độ nướng

- Xoay nút chọn kiểu nướng về vị trí biểu tượng cần nướng. Có thể xoay về bên trái hoặc bên phải.
- Xoay nút chọn nhiệt độ cùng chiều kim đồng hồ để chọn nhiệt độ cần nướng. Đèn báo nhiệt sẽ sáng lên.

Có thể thay đổi kiểu nướng và nhiệt độ nướng bất kỳ lúc nào.

Để ngừng hoạt động, xoay nút về vị trí "**O**"

Đèn chiếu sáng

- Để mở đèn chiếu sáng, xoay nút chọn kiểu nướng đến biểu tượng . Nó được thiết kế nằm trên ở mỗi kiểu nướng.

Điều chỉnh thời gian nướng

- Xoay nút chỉnh giờ theo chiều kim đồng hồ đúng một vòng.
- Xoay ngược chiều đến vị trí biểu tượng chữ số để chọn thời gian nướng
- Khi thời gian đã chọn trôi qua (hết thời gian), chuông báo vang lên và lò sẽ tắt.
- Có thể sử dụng chức năng chỉnh thời gian làm bộ đếm cho các công việc nấu nướng khác khi lò không hoạt động.

Làm mát lò nướng

Lò nướng được trang bị một quạt làm mát. Tự động bật khi lò nóng và tự tắt khi nhiệt độ lò thấp xuống.

Lưu ý

- Luôn chắc rằng các nút chức năng phải được trở về vị trí ban đầu "**O**" khi lò không sử dụng (nút chọn nhiệt độ phải xoay ngược chiều kim đồng hồ về trị trí "**O**", nếu xoay xuôi chiều kim đồng hồ sẽ làm hỏng chức năng này).
- Không đặt thực phẩm trực tiếp lên mặt dưới khoang lò vì nó sẽ làm hỏng lớp men.
- Luôn đặt thực phẩm nướng lên vỉ nướng và sử dụng phụ kiện nướng một cách an toàn.

CÁC CHỨC NĂNG CỦA LÒ

Lò nướng Rinnai được thiết kế điều khiển dễ dàng và có thể hoạt động theo các phương thức sau:

ĐÈN CHIẾU SÁNG

NƯỚNG MẶT TRÊN VỚI ĐIỆN TRỞ LỚN

Sử dụng nhiệt từ điện trở lớn bên trên, cho nhiệt độ cao.

Kiểu nướng này thích hợp cho các loại thực phẩm nướng đòi hỏi nhiệt độ cao như thịt bò nướng, thịt bê, hamburger, cá phi lê…

Để thực phẩm vào từ lúc đầu (tức là khoang lò còn lạnh).

Nên đặt vỉ nướng ở vị trí trên hay dưới trung tâm của lò .

NƯỚNG MẶT TRÊN VỚI ĐIỆN TRỞ LỚN KẾT HỢP QUẠT ĐỐI LƯU

Sử dụng nhiệt từ điện trở bên trên và kết hợp quạt tạo đối lưu, nhiệt lượng tại mỗi vị trí trong khoan lò đều như nhau. Thực phẩm sẽ chín đều và nhanh hơn, không bị mất nước. Thích hợp với các món thịt có kích cỡ lớn

Để thực phẩm vào từ lúc đầu (tức là khoang lò còn lạnh).

Nên đặt vỉ nướng ở vị trí thứ hai từ đáy khoang lò.

NƯỚNG VỚI ĐIỆN TRỞ TRUNG TÂM KẾT HỢP QUẠT ĐỐI LƯU

Nhiệt được tạo ra từ điện trở ở mặt sau và kết hợp quạt tạo đối lưu, thích hợp khi nướng các loại bánh

Nên gia nhiệt trước cho lò trước khi để thực phẩm vào.

RÃ ĐÔNG

Sử dụng quạt tạo đối lưu gió bên trong khoang lò, không cần nhiệt.

Nên loại bỏ nilon hay bao bì dùng gói thực phẩm.

Thời gian rã đông tùy thuộc vào loại và lượng thực phẩm.

Bảng chi tiết theo thực đơn nướng

Kiểu nướng	Các món nướng	Khối lượng (kg)	Ví trí để khay, vỉ nướng	Thời gian gia nhiệt trước (phút)	Nhiệt độ (^{0}C)	Thời gian nướng (phút)
Nướng mặt trên với điện trở lớn	Thịt bê nướng	1	4	5	Maximum	15-20
	Cốt lết	1	4	5	Maximum	15-20
	Nướng rau	1	3-4	5	Maximum	10-15
	Cá phi lê	1	4	5	Maximum	10
	Bánh mì kẹp thịt	1	4	5	Maximum	7-10
	Thịt nướng	1	4	5	Maximum	6-8
	Nướng bánh mì	0.5	4	5	Maximum	2-3
Nướng mặt trên với điện trở lớn kết hợp quạt đối lưu	Gà nướng	1.5	3	5	200	55-60
	Mực	1.5	3	5	200	30-35
Nướng với điện trở trung tâm kết hợp quạt đối lưu	Pho mát	0.4	2-4	15	210	15-20
	Các loại bánh men	0.6	2-4	15	190	20-25
	Bánh trái cây	1	2-3	15	180	40-45
	Nhân mức, nhân hoa quả	0.5	3	15	180	20-30
	Bánh kem	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Bánh quy	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	Bánh xốp	0.5	3	15	150	25-30
Rã đông	Các loại thực phẩm	Xem thêm hướng dẫn trên bao bì thực phẩm				

Bảng chi tiết trên được ước tính với thời gian gần đúng và mang tính hướng dẫn, có thể thay đổi tùy theo sở thích cá nhân hay công thức (nếu có).

Các mẹo khi sử dụng

- Phải đóng kín cửa lò khi sử dụng các chế độ nướng để đạt hiệu quả và tiết kiệm năng lượng. Không mở cửa lò nhiều hơn mức cần thiết trong quá trình nướng.
- Sau khi lò đã tắt hay hoàn tất chương trình thì bên trong lò vẫn còn nóng, có thể tận dụng hơi nóng này để giữ ấm thực phẩm nếu chưa dùng ngay.
- Kiểm tra chốt gài cửa và vệ sinh thường xuyên để cửa luôn được nóng kín, tránh hiện tượng tản nhiệt ra bên ngoài.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Ngắt kết nối nguồn điện trước khi vệ sinh hay bảo dưỡng.

Làm sạch bên trong lò

- Nên làm sạch lò sau mỗi lần sử dụng, dùng vải mềm nhúng ẩm với dung dịch pha loãng với nước ấm sau đó lau khô lại bằng khăn sạch hay các loại giấy mềm. Không dùng dung dịch có tính tẩy rửa mạnh vì nó sẽ làm hỏng lớp men hay lớp bảo vệ.
- Lưu ý các loại thực phẩm dễ bị quá nhiệt hay mùi khó chịu.

Không đặt các loại thực phẩm có bọc giấy nhôm ở vị trí dưới cùng, nhiệt độ cao cùng hơi ẩm có thể làm tan chảy và làm hỏng lớp men bên dưới.

Làm sạch bên ngoài lò

- Dùng vải mềm nhúng ẩm với dung dịch pha loãng với nước ấm sau đó lau khô lại bằng khăn sạch hay các loại giấy mềm. Không dùng dung dịch có tính tẩy rửa mạnh vì nó sẽ làm hỏng lớp men hay lớp bảo vệ.
- Đối với thép không gỉ, luôn luôn lau theo chiều xuôi của vật liệu để tránh trầy xước. Đối với các vết bẩn khó lau chùi hơn, kết hợp với các chất tẩy rửa không có tính ăn mòn (liên hệ Nhà sản xuất hay Nhà cung cấp để hướng dẫn thêm).

Kính cửa lò

Sử dụng các chất tẩy rửa không ăn mòn kết hợp với bọt biển (nếu có). Lau khô sau khi làm sạch.

Nút và chốt cửa (Knobs and Door seal)

Sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn pha loãng với nước ấm kết hợp với vải mềm. Lau khô sau khi làm sạch.

Kính che đèn

Sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn pha loãng với nước ấm kết hợp với vải mềm. Lau khô sau khi làm sạch.

Các phụ kiện.

Ngâm trong nước ấm pha loãng dung dịch tẩy rửa không ăn mòn và dùng bàn chải mềm hay bọt biển để loại bỏ dầu mỡ hoặc thực phẩm bám vào.

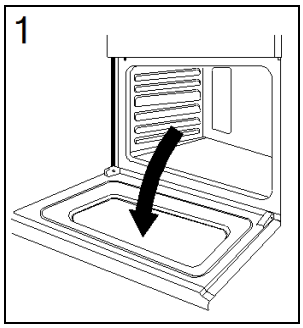
Tháo lắp cửa lò

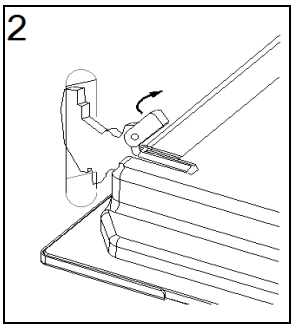
Cửa lò có thể tháo ra để việc làm sạch được hiệu quả hơn.

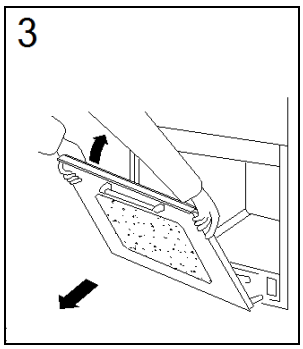
Cách tháo cửa lò

- Mở cửa lò.
- Nâng các đòn bẩy nhỏ nằm trên bản lề (*xem hình A*).
- Dùng vít để tháo chốt tại điểm B
- Giữ chắc cửa và nâng đều cả hai bên ra khỏi bản lề.

Cách lắp cửa lò vào: thực hiện theo trình tự ngược lại.





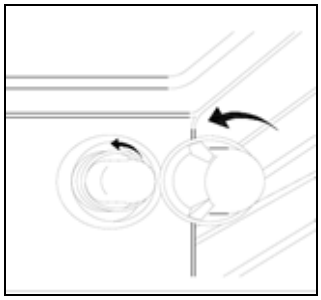


Phải chắc rằng cửa được nhấc đều cả hai bên.

Thay thế đèn chiếu sáng

Phải chắc rằng đã ngắt kết nối nguồn điện.

- Tháo kính che đèn (nắp chụp).
- Thay bóng đèn hỏng bằng một bóng khác giống nhau về thông số và đặc tính vật liệu.
- Thay kính che đèn.



Kính che đèn cũng phải được thay thể nếu bị hỏng.

Để mua linh kiện thay thế, hãy liên hệ Trung tâm DVCSKH Rinnai.

MỘT SỐ VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

Trong trường hợp xuất hiện các lỗi nhỏ hay các vấn đề liên quan đến hoạt động của sản phẩm, vui lòng kiểm tra theo các hướng dẫn sau để xem nếu có thể giải quyết trước khi gọi đến Trung tâm DVCSKH Rinnai.

Lò không hoạt động

- Kiểm tra kết nối nguồn điện và các chức năng đã được bật.

Đèn chiếu sáng không hoạt động.

- Kiểm tra bóng đèn có được kết nối chặt hoặc thay thế nếu bị hỏng.

Lò có khói nhiều trong quá trình nấu

- Kiểm tra chế độ nướng có chính xác theo món nướng.
- Kiểm tra phụ kiện dùng cho món nướng có chính xác hay vị trí đặt khay, vỉ nướng có đúng theo đề nghị.
- Kiểm tra nhiệt độ đã chọn.
- Kiểm tra xem có thực phẩm dính vào thành lò nên bị cháy thành than và tạo khói mùi khó chịu. Thường xuyên làm sạch lò để loại bỏ dầu mỡ tích tụ.
- Mỡ hoặc thực phẩm dính nhiều cũng gây ra khói.

Thực phẩm không được nướng hoặc nướng không đúng cách

- Kiểm tra các kiểu nướng có được thiết lập đúng.
- Kiểm tra nhiệt độ có được thiết lập chính xác.
- Vị trí khay, vỉ nướng có thể không chính xác theo chế độ nướng.
- Kiểm tra phụ kiện, thực phẩm nướng theo chế độ nướng.

Hiện tượng ngưng tụ và tích tụ trên cửa lò

- Có thể xảy ra khi nướng với lượng thực phẩm lớn và chế độ nướng bắt đầu với khoang lò lạnh. Nếu món nướng có nhiều nước thì nước bốc hơi và ngưng tụ bên ngoài lò. Đây là hiện tượng bình thường, không phải sự cố.

Nếu các vấn đề trên vẫn còn sau khi kiểm tra, hãy liên hệ đến Trung tâm DVCSKH Rinnai hoặc trạm bảo hành được ủy quyền.

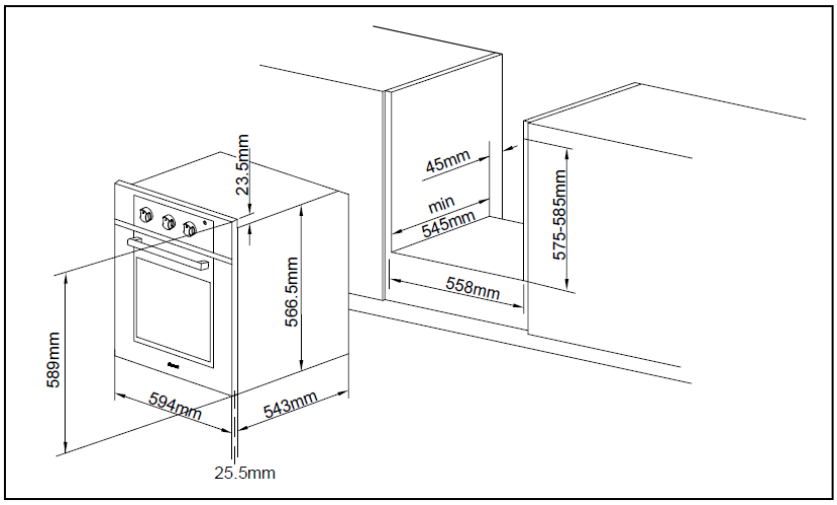
Với sản phẩm còn trong thời gian bảo hành và để được hưởng chế độ bảo hành miễn phí thì cần phải chứng minh giấy bảo hành hợp lệ.

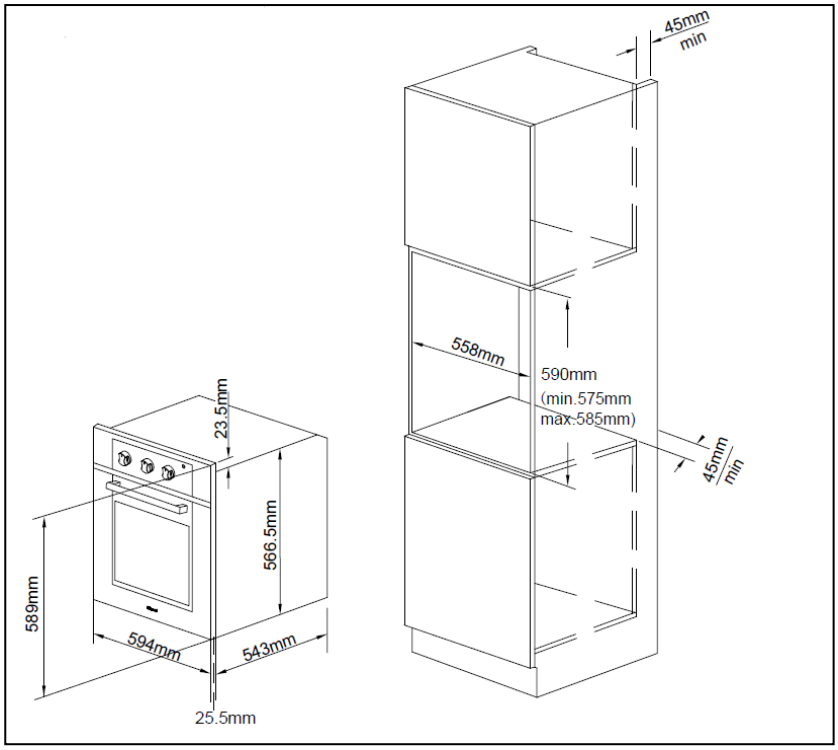
LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có đủ trình độ chuyên môn. Nhà sản xuất hay Nhà cung cấp không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt sản phẩm không đúng cách và từ chối bảo hành sản phẩm trong trường hợp cài đặt, sử dụng không đúng theo khuyến cao - hướng dẫn.

Phù hợp với sản phẩm

- Các mặt vách xung quanh sản phẩm của kệ phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Các vị trí liên kết giữa sản phẩm và các mặt kệ có khả năng chịu nhiệt trên 100^0C.
- Kích thước: *xem hình*

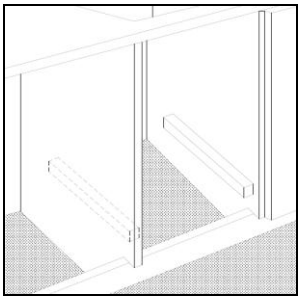


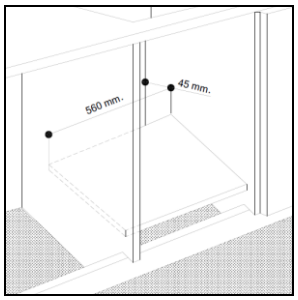


Tiếng Việt

Thông hơi cho lò

- Đảm bảo khoảng cách cần thiết để thoát hơi cho sản phẩm trong quá trình hoạt động (45 x 560mm).

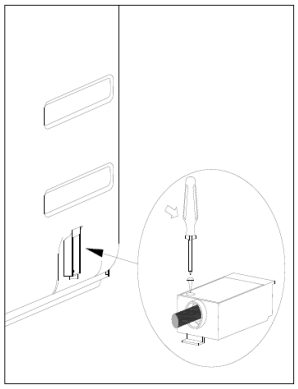


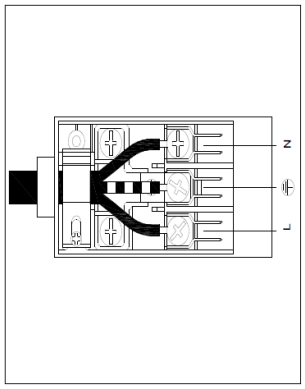


An toàn lắp đặt

- Kết nối dây với nguồn điện. Không bật nguồn.
- Đặt lò vào vị trí cắt lỗ.
- Mở cửa lò, dùng 04 ốc vít (kèm theo sản phẩm) cố định vào vách mặt trước của kệ.
- Bật nguồn điện. Sản phẩm chỉ được hoạt động khi đã lắp đặt ổn định và hoàn tất.

Kết nối dây với lò nướng





- Dùng vít tháo nắp đậy hộp tiếp điểm (kết nối).
- Nới lỏng các ốc tiếp xúc và kết nối dây theo trình tự đầu – cuối tương ứng:
  Xanh lá cây và vàng = Dây nối đất ⏚
  Xanh dương = Dây nguội (dây trung tính) Ⓝ
  Nâu = Dây nóng (dây pha) Ⓛ.
- Xiết chặt các ốc để cố định kết nối và đóng nắp đậy tiếp hợp tiếp điểm.

Kết nối dây với nguồn

- Sử dụng một phích cắm đủ tiêu chuẩn dùng riêng cho lò nướng và có thông số đáp ứng chuẩn ghi trên tem sản phẩm.
- Dây nguồn không được tiếp xúc với các bề mặt có nhiệt độ trên 50^{o}C.
- Kết nối chính xác, chắc chắn và đảm bảo đúng các tiêu chuẩn an toàn về điện.

Trước khi kết nối với nguồn điện cần phải đảm bảo rằng:

- Lò nướng phải được nối đất một cách chính xác và hiệu quả.
- Ổ cắm phải đảm bảo được công suất tối đa của thiết bị và thông số về điện áp được ghi trên tem sản phẩm.
- Việc thực hiện phải do một người có kiến thức chuyên môn về điện hay kỹ thuật viên đủ trình độ. Không sử dụng phích cắm liên kết nhau nhiều lần hay cho nhiều sản phẩm vì dễ dẫn đến quá tải gây nguy hiểm, nguy cơ hỏa hoạn.

Lắp đặt phải thực hiện đúng theo tiêu chuẩn an toàn về điện và nguồn điện phải phù hợp. Nhà sản xuất không chịu bất kì trách nhiệm pháp lý nào nếu liên quan đến việc lắp đặt sai lệch hoặc không đúng tiêu chuẩn an toàn.

สารบัญ

คำเตือนด้านความปลอดภัย ----------42

คุณสมบัติผลิตภัณฑ์ ----------43

แผงควบคุมการทำงาน----------43

คำแนะนำสำหรับการใช้งานครั้งแรก----------44

วิธีการใช้งานเตาอบไฟฟ้า----------44

รูปแบบการทำงานของเตาอบ ----------45

การดูแลและบำรุงรักษา ----------47

การแก้ปัญหาเบื้องต้น ----------48

วิธีการติดตั้ง ----------49

สำคัญ

วิธีการลงทะเบียนเพื่อรับการประกันสินค้า

ให้นำสติ๊กเกอร์ที่ให้มาติดบนใบรับประกัน

กรุณาติดต่อขอรับการบริการจากศูนย์บริการลูกค้าใกล้บ้านท่าน

คำเตือนด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งานเตาอบครั้งแรก
คู่มือนี้ประกอบด้วยข้อมูลที่สำคัญในเรื่องการติดตั้งที่ปลอดภัย,การใช้งานและการดูและรักษาผลิตภัณฑ์

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

- อย่านำเตาอบไปใช้งาน
  หากพบว่ามีความเสียหายของเครื่องใช้ที่เกิดจากการขนส่ง
- หากสายไฟได้รับความเสียหาย
  ทางผู้ผลิตต้องชดใช้ให้โดยให้ช่างผู้ชำนาญหรือหน่วยให้ที่บริการเป็นผู้ดำเนินการเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- โปรดระวังไม่ให้เด็กนำถุงพลาสติกที่ห่อผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้

- ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารที่บ้านเท่านั้น
  อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีวัตถุประสงค์ให้เด็กและผู้มีปัญหาสุขภาพใช้งานโดยที่ไม่มีผู้คอยดูแล
- การติดตั้งและการซ่อมควรให้เป็นหน้าที่ของช่างผู้ชำนาญงานเท่านั้น
- เป็นเรื่องอันตรายที่จะทำการปรับเปลี่ยนส่วนประกอบต่างๆของเตาอบ การตอกหรือเจาะด้วยเครื่องมือหรือเครื่องเจาะไฟฟ้าอาจเป็นสาเหตุให้การทำงานของเตาอบผิดปกติและทำให้ผู้ใช้เตาอบเสี่ยงต่ออันตราย
- ให้ระมัดระวังไอความร้อนจากเตาอบอยู่เสมอเมื่อเปิดประตูของเตาอบ
- อย่าสัมผัสด้านในของเตาอบในขณะใช้งาน
  เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความร้อนที่จะทำให้ผิวไหม้ได้
- ต้องให้ความใส่ใจเป็นพิเศษเมื่อมีการทำอาหารด้วยเตาอบ ถาดรอง ตะแกรง และผิวด้านในของเตาอบ ที่จะร้อนมากขึ้นเรื่อยๆขณะใช้งาน จึงให้ใส่ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่มีการใช้มือหยิบภาชนะที่ใช้ทำอาหารออกจากเตาอบ
- ให้ใช้ภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตาอบทุกครั้ง และอย่าใส่วัสดุที่ติดไฟง่ายไว้ในเตาอบจะทำให้เสี่ยงต่อการลุกไหม้
- ให้ความระมัดระวังในการทำอาหารที่มีเครื่องดื่มเป็นส่วนผสมของแอลกอฮอร์สูง (อาทิเช่น คอนยัค เหล้ารัม) ไอระเหยของแอลกอฮอร์ในที่ที่มีความร้อนสูงและไม่เหมาะสมอาจเกิดการลุกไหม้ในเตาอบ ควรใช้ส่วนประกอบอาหารที่มีส่วนผสมแอลกอฮอร์ในปริมาณที่น้อย และให้ระมัดระวังการเปิดประตูเตาอบ
- อย่าปล่อยเตาอบให้ทำอาหารประเภทที่มีน้ำมันหรือไขมันโดยไม่ดูแลใกล้ชิด เพราะเสี่ยงต่อการลุกไหม้หากร้อนมากเกินไป
- อย่าทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
  เพราะจะทำให้ส่วนประกอบที่เป็นไฟฟ้าถูกทำลายและอาจทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรได้
- บานพับประตูเตาอบจะเสียหายได้หากรับน้ำหนักมากเกินไป
  อย่าวางของหนักบนประตูเตาอบขณะทำความสะอาด
  หากจำเป็นก็ให้ถอดประตูออกก่อนทำความสะอาด
- อย่าปล่อยให้สายไฟของเตาอบเข้าไปติดในประตูเตาอบที่กำลังร้อน เพราะจะทำให้ละลายเสี่ยงต่อไฟฟ้าลัดวงจร
- ก่อนที่จะถอดทำความสะอาดหรือทำการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์
  ให้ถอดสายไฟออกจากปลั๊กไฟก่อนทุกครั้ง
- ต้องดูแลไม่ให้สายไฟโดนความร้อนหรือของมีคม
- ก่อนใช้งาน
  ให้แน่ใจก่อนว่าแรงดันและค่าความถี่ของไฟฟ้าตรงกับที่ระบุไว้หรือไม่
- การรับประกันความปลอดภัยระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์
  สามารถรับประกันได้หากมีการต่อสายดินถูกต้องและสามารถใช้งานได้
  ดูใน “การต่อระบบไฟฟ้า” ในคู่มือ
- การตรวจสอบความปลอดภัยพื้นฐานนั้นควรให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ตรวจสอบ ต้องไม่ใช้ปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้อื่นๆ เพราะการใช้งานร่วมกันมากเกินไปอาจเป็นเหตุให้ไฟไหม้ได้

คำแนะนำในการกำจัดผลิตภัณฑ์

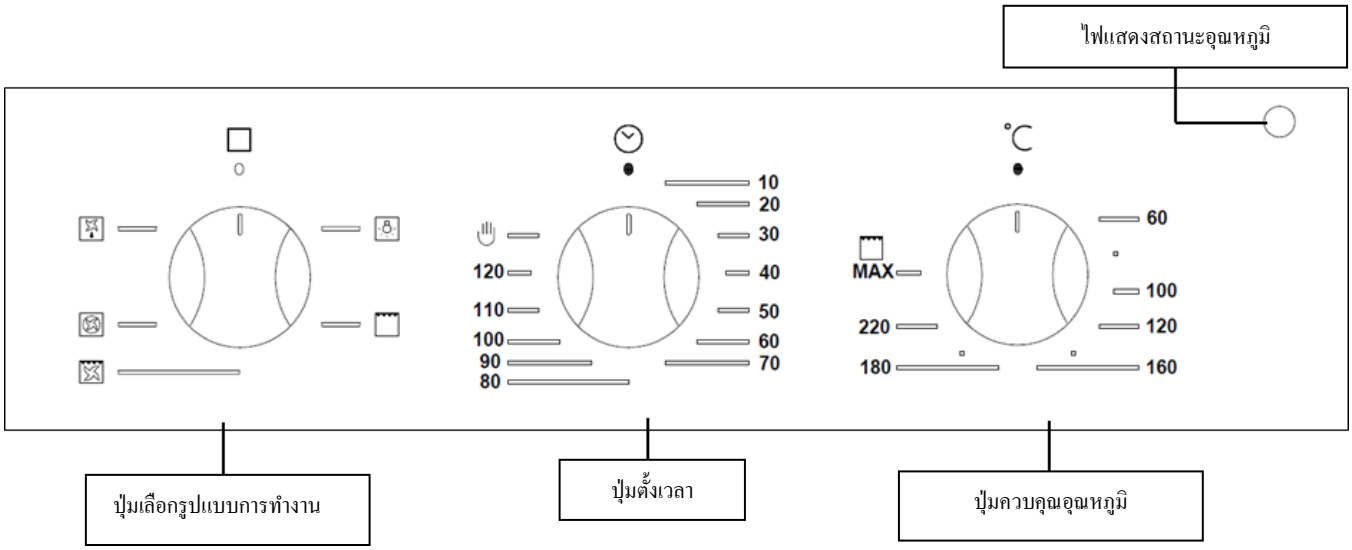
- ผลิตภัณฑ์และกล่องบรรจุภัณฑ์นี้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้
  ดังนั้นโปรดช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อมด้วยการกำจัดกล่องบรรจุด้วยวิธีที่เหมาะสม และด้วยการนำเครื่องนี้กลับมาใช้ใหม่
- ก่อนที่จะกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าทิ้ง
  ให้ถอดปลั๊กไฟและตัดสายไฟออกจากตัวเครื่องก่อน เพื่อป้องกันอันตราย

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบสำหรับความเสียหายใดๆที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกวิธี
รวมทั้งความล้มเหลวที่เกิดจากการไม่นำมาตรการด้านความปลอดภัยในการติดตั้งและใช้งานตามคู่มือ

คุณสมบัติผลิตภัณฑ์

แรงดันไฟฟ้าและค่าความถี่	220V – 240 โวลท์ / 50 เฮิตร์ซ
ขนาดผลิตภัณฑ์	ก594 X ล568.5 X ส589 มม.
ขนาดช่องเตาอบ	ก453 X ล440 X ส333 มม.
ความจุเตาอบ	56 ลิตร
น้ำหนัก	32.5 กิโลกรัม

แผงควบคุมการทำงานเตาอบ



คำแนะนำสำหรับการใช้งานครั้งแรก

ผลิตภัณฑ์ใหม่จะมีกลิ่นเล็กน้อยเมื่อใช้งานครั้งแรก

ดังนั้นจึงแนะนำให้เปิดใช้เตาอบครั้งแรกด้วยการให้เตาอบทำงานโดยที่ไม่มีอาหารและตั้งค่าการทำงานที่อุณหภูมิความร้อนสูงสุดและปล่อยทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง กลิ่นที่พบนั้นเป็นกลิ่นที่เผาไหม้ของสารที่ใช้ในกระบวนการผลิต

การนำเตาอบออกจากกล่อง

ดูให้แน่ใจว่าได้แกะห่อบรรจุภัณฑ์หรือพลาสติกออกหมดแล้วก่อนนำมาใช้งานครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบก่อนใช้งาน

ให้เอาส่วนประกอบหรือสิ่งของต่างๆออกจากเตาอบก่อนที่จะทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น

วิธีการใช้งานเตาอบไฟฟ้า

แบบธรรมดา (**Manual mode**)

- หมุนปุ่มจับเวลา(TIMER) ทวนเข็มนาฬิกา ไปที่
  เพื่อตั้งระบบการทำงานแบบธรรมดา นั่นคือ ไม่มีการตั้งค่าตัวจับเวลา
  การเลือกวิธีการปรุงอาหารและตั้งอุณหภูมิ
- หมุนปุ่มเลือกรูปแบบการทำงาน (MODE SELECTOR)
  ไปที่การปรุงอาหารที่ต้องการ
  โดยสามารถหมุนปุ่มได้ทั้งทางขวาและทางซ้าย
- ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการด้วยการหมุนปุ่ม THERMOSTAT ตามเข็มนาฬิกา
  ไฟบอกระดับความร้อนจะแสดงให้เห็นถึงความร้อนที่สูงขึ้นตามที่ตั้งค่าไว้
- คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้
  (ทั้งรูปแบบการทำอาหารหรืออุณหภูมิ)ได้ทุกเวลา
- สามารถหยุดการทำงานได้ตลอดเวลาโดยให้ตำแหน่งปุ่มเลือกรูปแบบการทำงาน (MODE SELECTOR) อยู่ที่ตำแหน่ง “O”

ไฟแสงสว่างในเตาอบ

- เปิดไฟเตาอบได้โดยใช้ปุ่
  มันจะสว่างเมื่อเลือกแบบการประกอบอาหาร

แบบตั้งเวลา (**Using the timer**)

- หมุนปุ่มตั้งเวลา (TIMER) ตามเข็มนาฬิกาไปจนเกือบครบรอบ
- หมุนปุ่มตั้งเวลา (TIMER)
  ทวนเข็มนาฬิกาเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารตามที่ต้องการ
  โดยจะเห็นเวลาที่ตั้งไว้บนแผงควบคุมการทำงาน
- จะมีเสียงเตือนเมื่อหมดเวลาและเตาอบจะหยุดทำงานอัตโนมัติ
- สามารถตั้งเวลาตามเวลานาฬิกาในครัวได้เลยถ้าหากนาฬิกาของเตาอบไม่ทำงาน

การระบายความร้อน (**Cooling ventilation**)

เตาอบนี้ประกอบด้วยพัดลมระบายความร้อนซึ่งจะทำงานอัตโนมัติเมื่อเตาอบเกิดความร้อน และจะหยุดทำงานอัตโนมัติเมื่อในเตาอบเย็นได้ที่แล้ว

หมายเหตุ

- เมื่อไม่ได้ใช้งานเตาอบ
  ให้ดูปุ่มควบคุมการทำงานทุกปุ่มว่าอยู่ที่ตำแหน่ง “O” แล้ว
  (*หมุนปุ่นควบคุมอุณหภูมิ (Thermostat)
  ทวนเข็มนาฬิกาเพื่อให้กลับไปตำแหน่งเดิม
  อย่าฝืนโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา จะทำให้เทอร์โมสตัตเสียได้)
- อย่าวางสิ่งใดๆบนพื้นเตาอบเพราะความร้อนจะทำลายผิวเตาอบที่เคลือบอีนาเมลไว้หากสิ่งนั้นละลาย
- ให้วางภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารบนชั้นรองของเตาอบเสมอและให้ใช้ภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับการประกอบอาหารในเตาอบ

ภาษาไทย

รูปแบบการทำงานของเตาอบ

เตาอบรินไนเป็นเตาอบที่ใช้งานง่ายด้วยการใช้ระบบควบคุมง่ายๆและไฟแสดงสถานะบนแผงควบคุมการทำงานของเตาอบ

ไฟแสงสว่างของเตาอบ (OVEN LIGHT)

การย่าง (GRILL MODE)

ความร้อนจากตัวทำความร้อนด้านบนจะทำงานโดยรังสีความร้อนจะสูงมากและความร้อนจะตรงลงมาโดนอาหารที่ย่าง
ทำให้ผิวของเนื้อที่ย่างหรืออบจะกรอบขณะที่เนื้อด้านในจะนุ่มและหวาน
การประกอบอาหารด้วยรูปแบบนี้ต้องใช้กับอาหารประเภทที่ต้องใช้ความร้อนสูงเพื่อให้ผิวด้านนอกกรอบ อาทิ เช่น สเต็กเนื้อแกะ เนื้อลูกวัว แฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น
หากใช้เตาอบโหมดการย่าง (Grill function)
ให้เปิดประตูเตาอบแง้มไว้เล็กน้อยและแนะนำให้เริ่มใช้งานขณะที่เตาอบยังไม่ร้อน ปริมาณความร้อนจะปรับตามค่าที่เลือกใช้ (Temperature Selector)
ให้วางอาหารบนถาดรองชั้นบนตรงกลางจุดกึ่งกลางของตัวทำความร้อนด้านบน
เพราะความร้อนจะมาจากตัวทำความร้อนด้านบนเท่านั้น
วางภาชนะมาตรฐานบนถาดรองชั้นล่างสำหรับรองไขมันหรือน้ำที่จะกระเด็นออกมาจากภาชนะที่ปรุงอาหาร
วางภาชนะมาตรฐานบนถาดรองชั้นล่างสำหรับรองไขมันหรือน้ำที่จะกระเด็นออกมาจากภาชนะที่ปรุงอาหาร

การย่างด้วยความร้อน+พัดลม (GRILL AND FAN MODE)

ทำงานด้วยตัวทำความร้อนตรงส่วนกลางด้านบนเตาอบ
ความร้อนจะกระจายจากส่วนนี้
พัดลมจะเป็นตัวควบคุมทิศทางการไหลเวียนอากาศจากด้านหลังเตาอบทำให้ความร้อนกระจายได้ทั่วถึง
เหมาะสำหรับการประกอบอาหารด้วยการย่างหรือมีส่วนประกอบประเภทเนยแข็ง
รังสีอินฟราเรดทำให้แน่ใจได้ว่าผิวหน้าของอาหารจะสมบูรณ์แบบ
จึงทำให้อาหารนั้นยังคงความอ่อนนุ่มและมีรสหวานข้างใน
เพราะความร้อนนั้นจะช่วยให้อาหารที่ย่างสุกในเวลาอันรวดเร็ว
ให้วางอาหารบนชั้นที่สองนับจากด้านล่างและให้วางภาชนะที่ได้มาตรฐานบนชั้นล่างของเตาอบเพื่อเอาไว้รองน้ำหรือน้ำมันจากการทำอาหารหยดลงไป
ให้ใช้โหมดนี้ขณะที่เตาอบยังไม่ร้อนและต้องปิดประตูเตาอบขณะใช้งานทุกครั้ง

การอบ (BAKE MODE)

ตัวทำความร้อนจากด้านหลังกับตัวพัดลมจะทำงานพร้อมกัน
เหมาะสำหรับการอบขนมเค้กทุกชนิด รวมทั้งทำคุกกี้และขนมปังกรอบ ฯลฯ

ใช้ภาชนะประกอบอาหารที่ได้มาตรฐาน
แล้ววางภาชนะอาหารบนชั้นที่สองนับจากด้านล่างของเตาอบ

ต้องทำเตาอบให้ร้อนก่อนจะวางภาชนะที่ใช้ประกอบอาหารเข้าไปในเตาอบ

ละลายอาหารแช่แข็ง (DEFROST MODE)

สามารถละลายน้ำแข็งได้โดยไม่ต้องให้ความร้อน
เมื่อระบบละลายน้ำแข็งทำงานโดยไม่มีความร้อน
อากาศจะหมุนเวียนที่อุณหภูมิห้องโดยพัดลมของเตาอบ
โหมดนี้ใช้สำหรับอาหารแช่แข็งหรือน้ำแข็งที่ละลายช้า

นำอาหารออกจากห่อบรรจุใส่ในภาชนะที่ปลอดภัยกับการใช้กับเตาอบแล้ววางบนชั้นวางในเตาอบ
กรุณาทำการละลายอาหารแช่แข็งตามคำแนะนำข้างกล่อง
เพราะเวลาในการละลายนั้นขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของอาหาร

ตารางแสดงการทำอาหาร (COOKING TABLE)

รูปแบบ Mode	อาหาร Dish	น้ำหนัก (กก)	ตำแหน่งชั้นวางนับจากข้างล่าง	ระยะเวลาการอุ่น(นาที)Preheating time	อุณหภูมิ (^{0}C)	ระยะเวลาการปรุงอาหาร(นาที)
ย่าง (Grill)	สเต็กเนื้อลูกวัว (Veal steak)	1	4	5	สูงสุด(Max.)	15-20
	ชิ้นเนื้อแล่เป็นแผ่น (Cutlets)	1	4	5	สูงสุด(Max.)	15-20
	ผักย่าง (Grilled vegetables)	1	3-4	5	สูงสุด(Max.)	10-15
	เนื้อปลา (Cod fillet)	1	4	5	สูงสุด(Max.)	10
	Hamburgers (แฮมเบอเกอร์)	1	4	5	สูงสุด(Max.)	7-10
	เนื้อแกะ (Kebabs)	1	4	5	สูงสุด(Max.)	6-8
	แซนวิชขนมปังปิ้ง (Toasted sandwiches	0.5	4	5	สูงสุด(Max.)	2-3
ย่าง Grill and fan	ไก่ย่าง (Grilled chicken)	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึกย่าง (Grilled cuttlefish / squid)	1.5	3	5	200	30-35
การอบ Baking	พัฟฟ์ชีส (Cheese puff)	0.4	2-4	15	210	15-20
	เค้ก(Small cakes)	0.6	2-4	15	190	20-25
	เค้กผลไม้(Fruitcake)	1	2-3	15	180	40-45
	ขนมหวาน(Tarts)	0.5	3	15	180	20-30
	พัฟฟ์ครีม (Cream puffs)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	ขนมปังกรอบ (Biscuits)	0.7	1,3,5	15	180	20-25
	ขนมเค้ก (Sponge cake)	0.5	3	15	150	25-30
การละลาย Defrosting	อาหารแช่แข็ง (Frozen food)	โปรดดูคำแนะนำที่ข้างกล่องอาหาร				

ข้อมูลในตารางที่ให้มานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการตั้งเวลาการประกอบอาหารซึ่งคุณอาจปรับใช้ตามความชอบส่วนบุคคล

เคล็ดลับกับสิ่งแวดล้อม

- ขณะทำอาหาร อย่าเปิดฝาเตาอบมากเกินจำเป็น
- หลังจากที่เตาอบทำงานเสร็จแล้วยังคงมีความร้อนอยู่ สามารถอุ่นอาหารได้
- หมั่นทำความสะอาดขอบยางตรงประตูเตาอบอยู่เสมอ ตรวจตราไม่ให้มีเศษอาหารตกค้างอยู่ เพื่อที่จะให้ประตูปิดสนิทเพื่อไม่ให้ความร้อนกระจายออกมา

ภาษาไทย

การดูแลและบำรุงรักษา

ให้ถอดปลั๊กไฟออกก่อนเพื่อทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาใดๆ

การทำความสะอาดด้านในเตาอบ

- แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว โดยทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง
  หลีกเลี่ยงการขัดหรือใช้น้ำยาที่มีความเป็นกรดที่อาจทำให้ผิวเตาอบเป็นรอยเสียหายได้
- ให้ดูแลรักษาขจัดคราบสกปรกให้เตาอบสะอาดอยู่เสมอ การทำอาหารด้วยความร้อนสูงทำให้เกิดกลิ่นและควัน

ห้ามใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์วางบนพื้นเตาอบ เพราะแผ่นฟอยล์เมื่อโดนความร้อนจะละลายติดกับพื้นผิวเตาอบที่เคลือบอีนาเมล ทำให้เกิดความเสียหาย

การทำความสะอาดเตาอบด้านนอก

- ให้ทำความสะอาดเตาอบที่เคลือบอีนาเมลหรือแสดนเลสด้วยผ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่นแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าฝ้าย
  ให้หลีกเลี่ยงการขัดหรือใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์เป็นกรดเพราะจะทำให้ผิวเตาอบเสียหาย
- สำหรับเตาอบที่ทำด้วยสแตนเลส
  ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยการเช็ดถูไปในทางเดียวกัน เสมอ
  พื้นผิวเตาอบจะได้ไม่เป็นรอย สำหรับคราบฝังแน่นเช็ดออกยาก
  ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่ทำให้ผิวเตาอบเป็นรอย
  (กรุณาปฏิบัติตามคู่มือของผู้ผลิต)

กระจกประตู
ทำความสะอาดกระจกด้วยน้ำยาเช็ดกระจกและฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้ง

ปุ่ม (Knobs)
ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น
แล้วเช็ดให้แห้งหลังการทำความสะอาดเสร็จแล้ว

บานประตูเตาอบ (Door seal)
ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น
แล้วเช็ดให้แห้งหลังการทำความสะอาดเสร็จแล้ว

กระจกครอบหลอดไฟเตาอบ
ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น
แล้วเช็ดให้แห้งหลังการทำความสะอาดเสร็จแล้ว

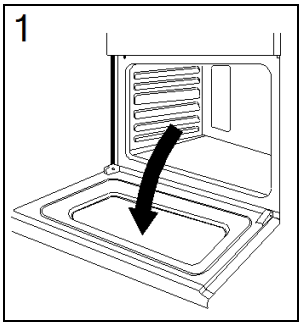
การทำความสะอาดอุปกรณ์ (Accessories)
ให้แช่อุปกรณ์ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด
ใช้แปรงหรือฟองน้ำทำความสะอาดเพื่อล้างไขมันหรือเศษอาหาร

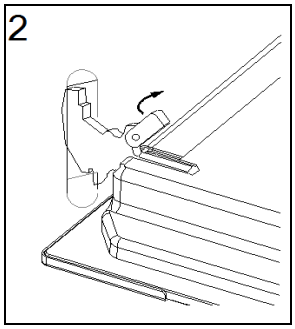
การถอดและใส่ประตูเตาอบ (Detaching & Attaching)
สามารถถอดประตูเตาอบออกมาล้างทำความสะอาดได้

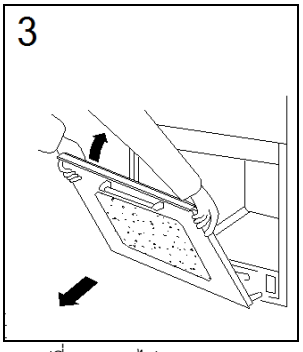
วิธีการถอดประตู (To detach the oven door)

- เปิดประตูเตาอบออกจนสุด
- ยกคันโยกเล็กๆที่อยู่ทั้งสองด้านของบานพับขึ้น
- ปิดประตูแต่ไม่ต้องให้สนิท
- จับประตูทั้งสองด้านให้แน่นแล้วยกให้สูงขึ้นเหนือจากแนวบานพับ

การประกอบประตู (attach the oven door), ทำย้อนกลับตามขั้นตอนเดิม







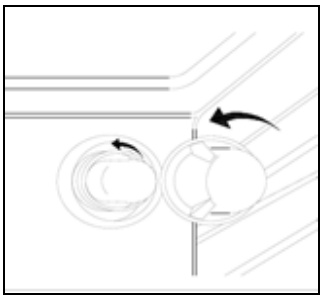
อย่ายกประตูขึ้นด้วยที่จับ เพราะจะทำให้กระจกแตกเสียหายได้

เพื่อความมั่นใจ
ต้องใช้มือยกประตูขึ้นพร้อมกันทั้งสองด้าน

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

ดูให้แน่ใจว่าได้ดึงสายไฟออกจากปลั๊กแล้ว

- ถอดกระจกที่ครอบหลอดไฟออก
- นำหลอดไฟเก่าออกแล้วใส่หลอดไฟทนความร้อนที่มีคุณสมบัติเหมือนหลอดที่ติดมากับเตาอบ
- ครอบฝาแก้วบนหลอดไฟ



ถ้าฝาครอบหลอดไฟแตกเสียหาย ต้องเปลี่ยนอันใหม่

สำหรับการซื้ออะไหล่
โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าใกล้บ้านท่าน

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ในกรณีที่เกิดความผิดพลาดเล็กๆน้อยๆ หรือเกิดปัญหาจากทำงานของเตาอบ ให้ตรวจสอบตามคำแนะนำต่อไปนี้ก่อนที่จะเรียกใช้บริการจากช่างเทคนิค

เตาอบไม่ทำงาน

- ตรวจดูว่าได้เปิดสวิตช์ไฟแล้วหรือไม่
  และดูว่าได้เสียบปลั๊กไฟเรียบร้อยดีแล้ว
- ไฟเตาอบไม่ทำงาน
- ให้เปลี่ยนหลอดไฟใหม่หรือหมุนหลอดไฟให้แน่น
  ดูที่วิธีการเปลี่ยนหลอดไฟในคู่มือนี้

มีควันออกจากเตาอบขณะทำอาหาร

- ตรวจดูว่าได้เลือกรูปแบบการทำอาหารของเตาอบตรงกับชนิดของอาหารที่จะทำ
- ตรวจดูว่าใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้องและได้วางภาชนะที่ใช้ทำอาหารในเตาอบตามที่ได้แนะนำไว้
- ตรวจดูอุณหภูมิที่ตั้งค่าใช้งาน
- การทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเป็นเรื่องจำเป็นเพื่อจะได้ล้างไขมันออกจากเตาอบ
  เศษอาหารที่ติดอยู่กับอีนาเมลที่เคลือบด้านในเตาอบจะทำให้เกิดควันและกลิ่นจากการไหม้ของเศษอาหารนั้น
- อาหารหรือไขมันที่กระเด็นออกมาเป็นสาเหตุทำให้เกิดควันออกมาได้มากเช่นกัน

อาหารที่อบหรืออย่างไม่ดีเท่าที่ควร

- ตรวจดูว่าได้ตั้งค่ารูปแบบการทำอาหารถูกต้องแล้วหรือไม่
- ตรวจดูว่าได้ตั้งค่าอุณหภูมิถูกต้องแล้วหรือไม่
- ชั้นรองภาชนะที่ใช้ทำอาหารอาจวางไม่ตรงชั้นที่ระบุไว้
- ตรวจดูชนิดและขนาดของภาชนะที่คุณใช้

การเกิดไอน้ำบริเวณประตูเตาอบ

- หยดน้ำจะทำให้เกิดฝ้าบริเวณประตูเตาอบ
  ซึ่งจะเกิดขึ้นเมื่อมีการทำอาหารในปริมาณที่มากและการเริ่มทำอาหารขณะที่เตาอบยังไม่ร้อน
  ถ้าใช้น้ำในการทำอาหารเมื่อน้ำเดือดก็จะเกิดไอระเหยออกมานอกเตาอบ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

ถ้าหากเตาอบยังคงมีปัญหาในการใช้งานหลังจากมีการแก้ไขเบื้องต้นแล้ว ให้ติดต่อขอความช่วยเหลือจากศูนย์ให้บริการใกล้บ้านท่าน

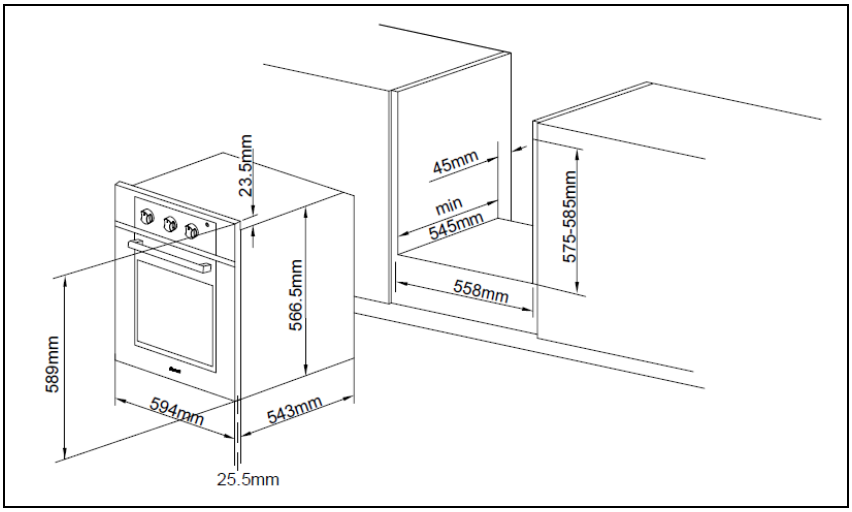
สำหรับการให้บริการภายใต้การประกันสินค้านั้น
โปรดทราบว่าจำเป็นต้องตรวจสอบตามหลักฐานการซื้อสินค้าและอายุการประกันสินค้า

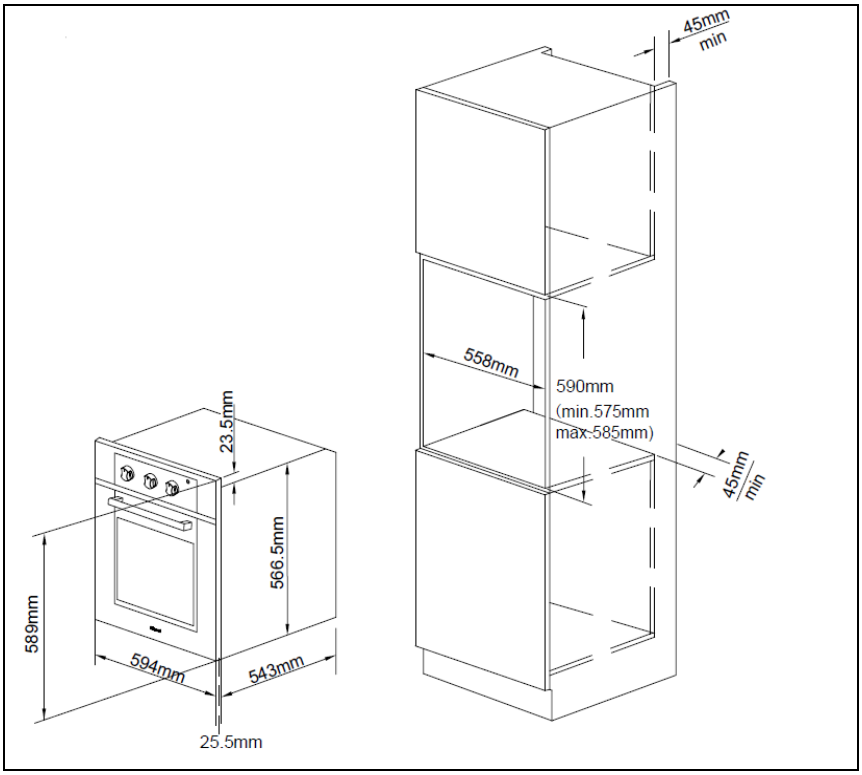
คำแนะนำในการติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบต้องทำโดยผู้ชำนาญเท่านั้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบการรับประกันสินค้าในกรณีที่ความเสียหายเกิดจากสาเหตุที่ทำการติดตั้งไม่ถูกวิธี

การประกอบเตาอบเข้ากับตู้

- ผนังตู้จะต้องทำมาจากวัสดุทนความร้อน
- ต้องใช้กาวที่สามารถทนความร้อนได้เกินกว่า 100°C ในการประกอบตู้ไม้อัด
- สำหรับการติดตั้งใต้เคาร์เตอร์ในตู้ครัว จะต้องมีพื้นที่ดังขนาดข้างล่างนี้

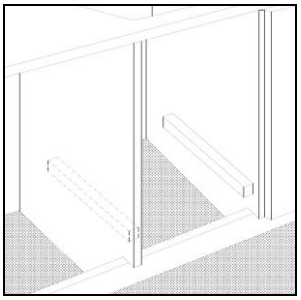


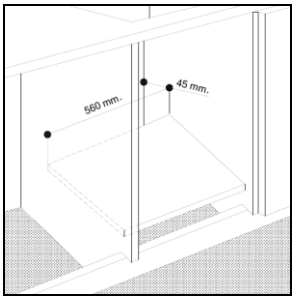


ภาษาไทย

การระบายอากาศ

- สถานที่ติดตั้งเตาอบต้องมีการระบายอากาศที่เพียงพอ
  อย่าติดตั้งให้ด้านหลังเตาอบชิดผนังตู้
  แนะนำให้วางเตาอบบนไม้รองทั้งสองด้าน
  หรือบนไม้แผ่นเรียบที่ต้องเปิดช่องว่างระหว่างเตาอบและผนังอย่างน้อย 45 x 560 มม.

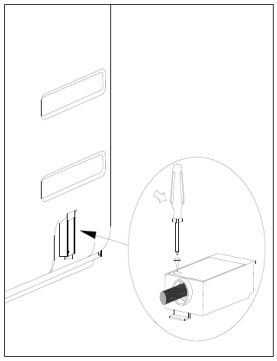


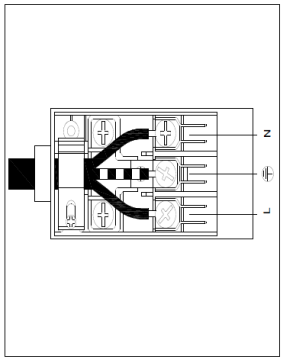


การติดตั้งอย่างปลอดภัย

- อย่าเปิดสวิทช์ไฟหลักขณะทำการต่อสายไฟ
- ดันเตาอบเข้าไปในตู้สำหรับใส่เตาอบตามที่จัดเตรียมไว้แล้วจัดให้เข้าที่
- ให้เปิดประตูเตาอบแล้วใช้สกรูจำนวน 4 ตัว (มีมาให้)
  ขันยึดเตาอบกับผนังตู้ตรงรูที่เจาะไว้แล้ว
- เปิดสวิทช์ไฟเพื่อใช้งาน
  ซึ่งจะใช้เตาอบได้ก็ต่อเมื่อทำการติดตั้งเข้าในที่ตั้งเรียบร้อยแล้วเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้าช๊อต

การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า
การติดสายไฟ *(ในที่ที่เหมาะสม)*





- เปิดกล่องขั้วต่อสายไฟ (Terminal Board)
  โดยสอดสกรูเข้าไปด้านข้างฝากล่อง
  คลายน๊อตออกแล้วดึงเพื่อเปิดฝากล่อง
- ต่อสายไฟโดยคลายสกรูที่ยึดสายไฟออกทั้งสามช่อง
  แล้วใส่สายไฟเข้าไปให้ตรงช่อง
  โดยสายสีน้ำตาลต่อเข้ากับช่องที่มีเครื่องหมาย Ⓛ,
  สายสีเหลืองเขียวต่อเข้ากับช่องที่มีเครื่องหมาย ⏚
  และสายสีฟ้าต่อเข้ากับช่องที่มีเครื่องหมาย Ⓝ
- ยึดสายไฟให้แน่นด้วยคีมแล้วปิดกล่อง

การต่อสายไฟเตาอบกับปลั๊กไฟหลัก

- ให้ใช้ปลั๊กอินที่ได้มาตรฐานที่สามารถใช้กับกำลังไฟที่แสดงไว้ในฉลากบนเตาอบ
- ถ้าให้เตาอบต่อตรงกับปลั๊กไฟหลักนั้น
  ต้องติดสวิทช์ควบคุมระบบการทำงาน (Omni Polar Circuit Breaker)
  โดยให้มีระยะห่างระหว่างกันอย่างน้อย 3 มม.
  และให้เป็นไปตามกับข้อกำหนดของกระแสไฟที่กำหนดไว้
  (ซึ่งตัวเบรคเกอร์นั้นต้องไม่กระทบกับสายดิน)
  ซึ่งต้องไม่ให้สายไฟโดนความร้อนที่มีอุณหภูมิเกิน 50^{0}C
- ผู้ทำการติดตั้งต้องแน่ใจว่าได้ทำการต่อไฟฟ้าถูกต้องสอดคล้องกับระเบียบความปลอดภัยของท้องถิ่น

ก่อนทำการต่อสายไฟฟ้าต้องมั่นใจว่า :

- ได้ต่อสายดินเข้ากับเครื่องดูดควันถูกต้องและสามารถใช้งานได้
- เป้าปลั๊กตัวเมีย (Socket)
  สามารถทนต่อใช้กำลังไฟสูงสุดของเตาอบได้และแรงดันไฟฟ้าอยู่ในค่าที่ได้กำหนดไว้ในฉลากบนเตาอบ
- ผู้ชำนาญการได้ทำการทดลองใช้งานตามข้อกำหนดความปลอดภัยเบื้องต้น
  และไม่ได้ใช้ปลั๊กพ่วงหรือใช้งานร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ
  เพราะการใช้งานมากเกินไปเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- เมื่อทำการติดตั้งเตาอบเรียบร้อยแล้ว
  ปลั๊กไฟและสายไฟจะสามารถใช้งานได้สะดวก

ผู้ทำการติดตั้งต้องแน่ใจว่าได้เชื่อมต่อระบบไฟฟ้าถูกต้องและสอดคล้องกับกฎระเบียบความปลอดภัยของท้องถิ่นนั้นแล้ว

Rinnai Customer Care Centres

China |中国
Guangzhou Rinnai Gas & Electric
Room 2805, No.31 Jianghe Building,
Tianshou Road, Guangzhou, China
广州林内燃具电器有限公司
中国广州天河区天寿路 31 号江河大厦 2805 室
Tel 电话 : (86) 20 3821 7976
Email 邮箱 : grrjdq@gzrinnai.com.cn
URL 网址 : www.gzrinnai.com.cn

Indonesia
Customer Care of PT. Rinnai Indonesia
Jl. Raya Pejuangan No.21,
Komp. Ruko Sastra Graha No.11 -13
Jakarta 11530
Tel : (62) 0800 1 889 889 (toll free) /
0815 112 99999 (SMS Center)
Email : customercare_bit@yahoo.com
URL : www.rinnai.co.id

Macau |澳門
Fu Lei (Leong Si) Trading Limited
Avenida do Almirante Lacerda No. 14-14C,
Edf. Industrial Iao Son 11-And-A, Macau
冨利（梁氏）貿易有限公司
澳門提督馬路 14-14C, 祐順工業大厦 11 樓 A
Tel 电话 : (853) 2822 0889
Fax 传真 : (853) 2822 2733
URL 网址 : www.rinnai.com.hk/mo

Malaysia
Rinnai (M) Sdn Bhd
D2-3-G & D2-3-1, Block D2, Pusat Perdagangan Dana 1,
Jalan PJU 1A/46, 47301 Petaling Jaya,
Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel : (60) 3 7832 0037 / 7832 0038 / 7832 0039
Fax : (60) 3 7832 0036
URL : www.rinnai.com.my

Myanmar | မြန်မာ
Myanmar Kowa International Co., Ltd
No.199, Ground Floor, 34th Street (Upper Block),
Kyauktada Township, Yangon, Myanmar
အမှတ် (၁၉၉)၊ ဥၥ လမ်း (အပေါ်ဘလောက်)၊
ကျောက်တံတားမြို့နယ်၊ ရန်ကုန်မြို့။
Tel ဖုန်း : (95-1) 245925 / 246304 / (95-9) 7300 7773
Fax ဖက်(စ်) : (95-1) 245925
Email အီးမေးလ : marketing@myanmarkowa.com

Philippines
Mitsui Industia Corporation
10 Buenaventura St., Cor MacArthur
Highway, Dalandan Valenzuela City,
Philippines
Tel : (63) 2 292 9177 / 292 9179
Fax : (63) 2 292 8187

Singapore
Rinnai Holdings (Pacific) Pte Ltd
47 Tannery Lane #05-01/02,
Elite Industrial Building II, Singapore 347794
Tel : (65) 6748 9478
Fax : (65) 6745 9240
Email : service@rinnai.sg
URL : www.rinnai.sg

Thailand | ประเทศไทย
Rinnai (Thailand) Co., Ltd.
61/1 Soi Kingkaew 9, Kingkaew Rd.
Racha Thewa, Bangphli, Samutprakarn 10540, Thailand
บริษัท รินไน (ประเทศไทย) จำกัด
เลขที่ 61/1 ซอยกิ่งแก้ว 9 ถนนกิ่งแก้ว ตำบลราชาเทวะ
อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ
ประเทศไทย 10540
Tel : (66) 2 3124330-40
Email : lucky02@luckyflame.co.th
URL : www.luckyflame.co.th

Vietnam | Việt Nam
Rong Viet Commerce Company Limited
120 3/2 Street, Ward 12, District 10,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Công Ty TNHH Thương Mại Rồng Việt
120 Đường 3/2, Phường 12, Quận 10,
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel : (84) 8 3862 3409
Fax : (84) 8 5404 1964
Email : info@rongviet-rinnai.com
URL : www. rongviet-rinnai.com